

LES PETITS GATEAUX AUX AMANDES



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Corinnette

Atelier de Corinnette

Ingrédients :

- 100 g d'amandes en poudre
- 60 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 13 amandes entières

Préparation :

- mettre dans le bol, la poudre d'amandes avec le sucre glace puis mixer 10 secondes à vitesse 6
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le blanc d'œuf et mixer 10 secondes à vitesse 3
- réserver un petit moment au réfrigérateur
- préchauffer le four à 180°C
- former des petites boules de la taille d'une noix
- rouler dans le sucre glace et disposer sur la toile Silpat
- enfoncer au centre une amande
- enfournez pendant 15 minutes
- laisser refroidir avant de manipuler et déguster

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>