

Amandettes (nids de guêpes)

180 g d'amandes hachées
2 blancs d'œufs
150 g de sucre en poudre
80 g de ~~cacao~~ chocolat dessert
2 CC de chocolat poudre sans sucre



Faire dorer les amandes sous le grill du four et les laisser refroidir. Battre les blancs en neige très ferme. Ajouter petit à petit le sucre. Incorporer délicatement les amandes et le chocolat. Verser la préparation dans une poche à douille et faire des petits tas sur une plaque à pâtisserie. Faire cuire 20 mn à 100°C.