



## **BOUCHEES AUX PRALINES ROSES ET A LA RICOTTA**



### **Pour une trentaine de toutes petites bouchées:**

3 blancs d'œufs  
100 g de ricotta  
30 g de farine  
50 g de sucre glace  
75 g de crème d'amandes  
Une dizaine de pralines roses concassées pas trop finement

Préchauffer le four à 210°.

Mélanger tous les ingrédients en commençant par battre les blancs avec la ricotta. Ajouter le sucre glace et la farine puis la poudre d'amandes jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Déposer un peu de brisures de pralines au fond des empreintes à gâteau, verser la pâte jusqu'au 2/3 du bord et saupoudrer encore avec le reste des pralines.

Cuire environ 20 mn, pour ces petites bouchées, 30 si les moules sont plus grands.

Laisser refroidir avant de démouler.