

GOURMANDISES AUX AMANDES

préparation 10 mn
cuisson 6 à 7 mn

100g de poudre d'amandes
100g de sucre glace
2 œufs
50g de beurre
20g de farine
15g de poudre de cacao
50g d'amandes effilées
Matériel : mini caissettes en papier

Faire fondre le beurre. Réserver.

Mélanger la poudre d'amandes, le sucre et les œufs un par un.

Incorporer la farine, le cacao et le beurre fondu en dernier.

Laisser reposer 30 minutes

Préchauffer le four th. 7 (210°)

Étaler les caissettes sur une plaque de four.

Remplir les du mélange.

Parsemer d'amandes effilées.

Faire cuire pendant 6 à 7 mn.

Laisser refroidir.