

# LA RECETTE DE SHABBAT

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine pour agrémenter votre week-end comme vos repas de fêtes. Ce mois-ci, nous vous donnons une recette des [Petits fours aux Amandes Express, sans batteur électrique](#).

## Ingrédients

- 400 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre en poudre fin
- 3 gros œufs entiers (ou 4 petits)
- 1 c. à café d'arôme amande amère
- ½ c. à café d'extrait de vanille liquide
- Amandes crues entières pour la décoration



## Préparation

- Dans un large récipient, mélangez à la cuiller en bois, la poudre d'amandes et le sucre
- Rajoutez les œufs un par un, en continuant à mélanger soigneusement
- Rajoutez de même l'arôme amande et l'extrait de vanille
- Une fois que le mélange est bien homogène et que vous obtenez une pâte crémeuse et assez compacte, formez des boules de 3 cm de diamètre environ
- Aplatissez-les légèrement et posez une amande entière sur le dessus
- Déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- Enfournez pour environ 15 mn, au Th. 6 (= 180°), afin qu'ils restent légèrement moelleux et fondants à l'intérieur (Si vous les laissez plus longtemps, ils deviendront secs et durs)
- Après dégustation, au cas où il vous en resterait, vous pourrez les conserver dans une boîte en métal

## Variante

- Vous pouvez aussi déposer les boules de pâte dans des moules à financiers (dont les empreintes seront légèrement huilées au préalable), en faisant en sorte de remplir tout l'espace
- La même recette peut être utilisée avec de la poudre de noix, de noisette ou de pistache

**BON APPÉTIT !**