

LA RECETTE DU MOIS

PETITS FOURS AUX AMANDES

Voici une recette très facile et rapide mais néanmoins délicieuse de petits fours aux amandes.

INGRÉDIENTS

- ❖ 1 œuf entier
- ❖ 1 jaune d'œuf
- ❖ 100g de sucre en poudre
- ❖ 150g de poudre d'amandes
- ❖ ½ orange pressée ou 1 cs. de fleur d'oranger
- ❖ Amandes effilées



PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180° (Th. 6)
- Mélangez tous les ingrédients dans un saladier, la pâte est assez molle et colle aux doigts
- Formez des boules de la taille d'une noix et placez-les dans des caissettes en papier avant de les parsemer d'amandes effilées
- Enfournez pour 12 à 15 minutes suivant la taille réalisée
- Lorsque les petits fours sont légèrement dorés, sortez-les du four
- Laissez-les refroidir, ils doivent être moelleux à l'intérieur

BONNE DÉGUSTATION !