

RECETTE SUCRÉE



Biscuits aux amandes effilées



QUANTITÉ

15 biscuits

PRÉPARATION

15 min

REPOS

Laisser refroidir

CUISSON

16-18 min

Ingrédients

- 2 œufs à température ambiante
- 130g sucre
- 5ml extrait de vanille
- 5g levure chimique
- 225g poudre d'amande
- 25g d'amandes effilées

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C et tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson.
2. Dans un grand bol, mélanger les œufs, le sucre et la vanille. Ajouter la poudre d'amande avec la levure chimique. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. A l'aide d'une cuillère, prélever un morceau de pâte puis le rouler en boule.
4. Passer la boule dans le blanc d'oeuf et dans les amandes effilées puis la disposer sur la plaque en prenant soin de les disposer à 3-4 cm l'une de l'autre.
5. Enfourner pour 16-18 min de cuisson.

Lors de la sortie du four, les biscuits seront encore moelleux. Pensez à les laisser refroidir pour qu'ils durcissent avant dégustation ! Ils se conserveront à merveille dans une boîte hermétique pendant plusieurs jours !

Bon appétit !

valenogueira.com