Carrés amandine

Ingrédients
140 gr de farine
40 gr d'amandes en poudre
1 sachet de levure chimique
150 gr de sucre
3 oeufs
75 gr de beurre fondu

Dans un saladier blanchir les oeufs avec le sucre

Ajouter progressivement les amandes en poudre, la farine et la levure

Incorporer le beurre

Verser dans un moule carré (moule à tablettes pour moi)

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

Démouler et laisser refroidir

Couper des carrés