

## MINI AMANDINES ET MALTESERS



### Ingrédients :

- 100grs de beurre mou
- 100grs de sucre
- 130grs de poudre d'amandes
- 1 oeuf
- 40grs de farine
- 1/2 cuillère à café d'extrait d'amandes amères
- 1 malteser par mini-amandine (12 pour moi)

### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans la cuve de votre robot, mélanger le beurre mou et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter la poudre d'amandes, l'oeuf et l'extrait d'amandes amères. Ajouter enfin la farine et continuer de remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Verser dans les empreintes et déposer un malteser sur le dessus.
- Mettre au four pendant 15 minutes environ.