

Crème d'Amande

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.020	La crème d'amandes
Sucre glace	0.160	
Poudre d'amande	0.160	Incorporez au beurre pommade, le sucre, la poudre d'amandes et la maïzena préalablement tamisés,
Beurre doux	0.135	
2 Œufs	0.100	Ajouter les œufs un par un
Rhum	0.010	Puis verser le rhum.
		<i>Ajoutez éventuellement une goutte d'essence d'amande amère (attention car son goût est très fort).</i>