

DOUCEURS NOISETTES ET AMANDES



Ces gâteaux se conservent 1 semaine dans une boîte en fer.

Je rappelle que lorsque vous utiliser des jaunes d'oeufs pour une recette, les blancs peuvent être congelés.

Pour 24 mini douceurs :

- 4 blancs d'oeufs
- 100 g de noisettes décortiquées
- 100 g d'amandes décortiquées
- 230 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Allumez le four à 180° C.

Réduisez les noisettes et les amandes en poudre.

Dans un "cul de poule", mettez les blancs d'oeufs, le sel, le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Posez le cul de poule dans une casserole contenant de l'eau chaude non bouillante et portez sur un feu moyen.

Battez le mélange au fouet électrique jusqu'à ce que le sucre se dissolve complètement dans les blancs d'oeufs et que vous obteniez une pâte lisse et ferme. L'opération est assez longue, au moins 10 mn. Surveillez l'eau du bain-marie, elle ne doit jamais bouillir.

Continuez à battre la préparation hors du feu pour qu'elle refroidisse.

Incorporez la poudre de noisettes et d'amandes.

Remplissez des moules à mini bouchées de cette préparation.

Mettez au four 20 mn pour obtenir des biscuits légèrement dorés à l'extérieur et encore moelleux à l'intérieur.

Après refroidissement, poudrez les de cacao amer en poudre.

Recette du blog : A TABLE

www.latabledecarine.canalblog.com