



AMANDAS

4 blancs d'oeufs - 100 g sucre - 100 g poudre d'amandes - 50 g beurre - 50g farine - 1/2 sachet de levure chimique - *ma touche perso* : 2 c à c d'extrait d'amandes amères - sucre glace -

Fondre le beurre dans une petite casserole, laisser tiédir. Dans un saladier, monter les blancs en neige ferme. Dans un autre récipient, mélanger le sucre, la poudre d'amandes, la farine et la levure. Ajouter 1/3 des blancs d'oeufs vivement, puis délicatement le reste. Verser le beurre fondu et l'extrait en remuant doucement. Prendre vos moules en silicone à muffins, verser le mélange. Four préchauffé 200° (th.6-7). 15 minutes de cuisson. Démouler sur grille, laisser refroidir, saupoudrer le sucre glace.