

PÂTE D'AMANDE MAISON

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 150°

Tamisez finement la poudre d'amandes et enfournez sur une plaque à 150° pour 10 minutes.

Tamisez le sucre glace, puis mélangez le à la poudre d'amandes torréfiée et refroidie.

Ajoutez le blanc d'œuf et mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une boule. Vous pouvez ajouter en même temps que le blanc d'œuf de l'extrait d'amande amère ou de la vanille pour le goût.

Formez un boudin, filmez le et réservez au réfrigérateur au moins une heure avant utilisation.

INGRÉDIENTS

- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre glace
- 30 g de blanc d'œuf
- facultatif : extrait d'amande amère, vanille ...

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 10MN

TEMPS TOTAL : 35MN

