

Délicieux biscuit aux amandes |

Recette pour 40 biscuits

Description

Un délicieux biscuit moelleux aux amandes

L'astuce du chef

Ce biscuit fait partie de la famille des biscuits meringués, comme le macaron, qui serait en fait son ancêtre. Vous pouvez les congeler dans une boîte hermétique.

Ingrédients

Pour le biscuit

- 225 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 100 Gr Sucre
- 150 Gr Sucre glacé
- 150 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **300 F°**

Préparation pour le biscuit

À l'aide du batteur électrique monter les blancs en neige et ajouter graduellement le sucre jusqu'à la formation de pics fermes. Passer au tamis les ingrédients secs et les ajouter délicatement à la spatule en pliant. À l'aide de la poche à pâtisserie, dresser des biscuits d'environ 5 cm de diamètre sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin (comme vous l'auriez fait pour des macarons). Saupoudrer de sucre glace avant de mettre au four. Cuire environ 12 à 15 minutes.

Bon appétit!