

BOUCHÉES AUX AMANDES

Voici des petites bouchées aux amandes que j'ai préparé dans un moule motif narcisse de Silikomart acheté sur cuisineludique.com



CREATION BISCUITS ET PETITS GATEAUX



1h



facile



faible



Voir les commentaires (0)

Vue 1667 fois



Ajouter a mes favoris



Envoyer a un ami

AUTEUR



Contacter



Ajouter à mes amis



Voir sa galerie

INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : www.cuisineludique.com

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/biscuits-et-petits-gateaux,bouchees-aux-amandes,recettes-de-cuisine,605-0.html>

1. INGRÉDIENTS ET MATÉRIEL



Ingrédients :

- 125 g de poudre d'amande
- 200 g de cassonade
- 125 g de farine
- 125 g de beurre
- 5 blancs d'oeufs

Matériel et décor :

- 1 moule souple « 15 narcisses » Silikomart
- Des colorants alimentaires naturels en poudre

2. RECETTE



Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre d'amande et la farine. Faire fondre le beurre et le laisser tiédir pendant que vous montez les blancs d'oeufs en neige ferme. Incorporer les blancs en neige avec le mélange sec et ajoutez le beurre fondu.

Réservez un peu de pâte dans deux ramequins et ajoutez le colorant alimentaire de la couleur de votre choix. Mélangez et garnissez le fond des moules avec les pâtes colorées en prenant soin de respecter le motif de la fleur. Versez la pâte incolore pour finir de remplir vos moules (attention ne les remplissez pas entièrement). Mettez à cuire environ 30 min à 180°C. Démoulez vos bouchées dès la sortie du four.