



Gâteaux

Biscuits aux amandes



50 min 15 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

361

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le biscuit aux amandes

150 g **Amande(s) en
poudre**
150 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Amande(s) effilée(s)**
1 **Sel**
1 c. à café **Amaretto**

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Parsemer le fond du moule d'amandes effilées.
- 2 Séparer les blancs et les jaunes d'oeufs.
- 3 Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter la poudre d'amande et l'amaretto et mélanger.
- 5 Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- 6 Incorporer les blancs en neige à la préparation aux amandes. Mélanger et verser dans le moule.

Étape 2

Cuisson

- 1 Faire cuire le biscuit pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C (Th.6)
- 2 Baisser le four à 150°C (Th.5) et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes encore.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le biscuit du four et laisser refroidir. Déguster froid.

