



BOUCHEES AUX AMANDES OU MINI AMANDAS

pour 30 mini cylindres

4 blancs d'oeufs (soit 120g) - 100g sucre - 100g poudre d'amandes - 50g farine - 50g beurre doux - 1/2 sachet de levure chimique - 2 càc extrait d'amandes amères - Q.S sucre glace -

Préchauffer le four à 200° (th. 6-7).

Fondre le beurre dans une petite casserole, laisser tiédir. Dans le bol du K. fouetter les blancs d'oeufs 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. Verser ce mélange dans une poche à douille. Poser sur la plaque à pâtisserie les moules. Les remplir à l'aide de la poche en découpant simplement la pointe. Enfourner et cuire 12 à 15 minutes (suivant le four). Démouler sur une grille, laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.