

PATE D'AMANDES

RECETTE N°127

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 0 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 125 g de sucre glace
- 125 g d'amandes moulues en poudre
- le blanc d'un petit oeuf
- quelques gouttes d'essence d'amandes amères
- colorant alimentaire liquide à volonté
- noisettes

MATERIELS INDISPENSABLES

- papier sulfurisé
- emporte-pièce
- plaque à pâtisserie
- mixeur
- rouleau à pâtisserie

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



7 ETAPES A SUIVRES

01. Pour 250 g de pâte d'amandes:
02. Mettez d'abord le sucre et la poudre d'amandes dans un robot-mixeur. Joignez alors 2 ou 3 gouttes d'essence d'amandes amères.
03. Si vous voulez colorer la pâte d'amandes, ajoutez à ce moment quelques gouttes du colorant choisi.
04. Puis ajoutez progressivement le blanc d'oeuf tout en faisant fonctionner l'appareil.
05. Poudrez la table de sucre glace et abaissez la pâte d'amandes au rouleau sur 1,5 cm d'épaisseur.
06. Découpez des petits disques à l'emporte-pièce et disposez-les régulièrement espacés sur un plateau tapissé de papier sulfurisé.
07. Décorez-les de noisettes ou d'amandes enfoncées au centre et laissez sécher une nuit dans un endroit sec.

NOTES PERSONNELLES
