



## Helenettes

### Ingredients

2 jaunes d'oeuf
80g de sucre
80g de beurre
100g de poudre d'amande
100g de farine
1 arôme au choix

### Étape de la recette

- Pour 15 biscuits -

Préchauffer le four à 190°C

Faire fondre le beurre au micro-onde

Battre ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à blanchissement

Ajouter le beurre fondu, la poudre d'amande, la farine, l'arôme (pour moi 1 bouchon de rhum) et mélanger.

Façonner une quinzaine de petites boules

A l'aide du dos d'une fourchette les raplatir légèrement et les enfourner 12 minutes