

Pâte d'amandes

Ingredients
30g de blancs d'oeuf
140g de poudre d'amande
140g de sucre glace

Étape de la recette

- Pour environ 300g de pte d'amande-

Prchauffer le four 170C

Etaler la poudre d'amande sur une silpat et enfourner 6 minutes

Laisser refroidir

Fouetter le blanc d'oeuf la main juste pour qu'il devienne mousseux

Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace

Et mlanger l'aide d'une cuillre en bois ou la main, jusqu' obtenir une pte homogne

Emballer la pte dans du film alimentaire et garder au frais

Voil c'est fini !

ASTUCE

Pour un goût encore plus prononcé vous pouvez ajouter 2 goûttes d'arôme d'amande amère
src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />

Et vous pouvez colorer votre pâte à l'aide de colorant en poudre ou gel si vous voulez l'utiliser pour du cake design
src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/thumbs_up.png" style="height:23px; width:23px" title="yes" />

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr