Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Amandes à la fleur d'oranger

Ingrédients

Préparation

Mixer les amandes hachées, le sucre en poudre et 4 à 6 càs de fleur d'oranger dans un mixeur jusqu'à ce que le mélange forme un pâte qui colle ensemble. Ajouter assez de fleur d'oranger pour obtenir une pâte collante. Laissez reposer pendant 1h.
Dérouler la pâte sur du sucre en poudre. Couper en morceaux et faire de petites boulettes. Rouler chaque boulette dans le sucre en poudre. Faire un trou au milieu et le remplir de pignons de pin, refermer la boulette.

Notes :