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

Amandines à l'Amaretto

Ingrédients

Préparation

Réaliser un beurre pommade : faire chauffer le beurre sur une source indirecte de chaleur jusqu'à ce qu'il obtienne la consistance d'une pommade.

A l'aide d'un batteur électrique, fouetter le beurre pommade.
Ajouter le broyage.

Incorporer les oeufs un à un, l'extrait d'amandes et l'Amaretto.
Ajouter la farine au mélange.

Préchauffer le four à 180° (Th. 6).

A l'aide d'une poche à douille contenant la pâte, remplir un moule à bouchées ou petites portions individuelles.

Déposer une amande sur chaque petit gâteau.

Enfourner 15 min.

Notes :