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

Crème d'amandes

Ingrédients

Préparation

Ramollissez le beurre en pommade, ajoutez-y le sucre en fouettant.

Ajoutez ensuite les oeufs un à un, puis la poudre d'amandes et terminez par la farine tout en fouettant vigoureusement.

Couvrez d'un film alimentaire et réservez.

Commentaires

100 g d'oeufs entiers

Notes :