

BATONNETS AUX AMANDES



Ingrédients :

- 50 g de farine
- 125 g de poudre d'amande
- 4 blancs d'œufs
- 125 g de sucre en poudre

Mélanger la farine et la poudre d'amande.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. Ajoutez le sucre.

Incorporez délicatement le mélange farine-amandes.

Avec une poche à douille, disposez des bâtonnets sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faire cuire à four chaud, à 180 °C, pendant 8 à 10 minutes.