VISITANDINE 20 PIECES

75 GR D'AMANDES EN POUDRE
185 GR DE SUCRE SEMOULE
75 GR DE FARINE NORMALE
5 BLANCS D'œufs
VANILLE
125 GR DE BEURRE FONDU FROID

Mélangez le sucre, les amandes en poudre et les blancs d'œufs
Ajoutez la farine, bien mélanger le tout et pour terminer le beurre fondu et la vanille
Beurrez les moules garnis au ¾ et mettre au four à 200)-220) 10 mns environ.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !