lamandier

Ingredients
100g de beurre
200g de poudre d'amande
160g de sucre
4 oeufs
1/2cuillère à café d'arôme d'amande

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans le bol mettre e fouet, les oeufs et le sucre 25s/vitesse 3.5

Ajouter la poudre d'amande et l'arôme 15s/vitesse 3

Verser le beurre fondu 10s/vitesse 3

Verser la pâte dans le moue et enfourner pendant 35 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr