



Pâte d'amandes

Ingredients

30g de blancs d'oeuf

140g de poudre d'amande

140g de sucre glace

Étape de la recette

- Pour environ 300g de pâte d'amande-

Préchauffer le four à 170°C

Étaler la poudre d'amande sur une silpat et enfourner 6 minutes

Laisser refroidir

Fouetter le blanc d'oeuf à la main juste pour qu'il devienne mousseux

Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace

Et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois ou à la main, jusqu'à obtenir une pâte homogène

Emballer la pâte dans du film alimentaire et garder au frais

Voilà c'est fini !

ASTUCE

Pour un goût encore plus prononcé vous pouvez ajouter 2 goûttes d'arôme d'amande amère

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />

Et vous pouvez colorer votre pâte à l'aide de colorant en poudre ou gel si vous voulez l'utiliser pour du cake design

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/thumbs_up.png" style="height:23px; width:23px" title="yes" />