



Gâteaux aux amandes

Ingrédients :

Temps de cuisson : 30 mn.

- 125 g d'amandes
- 250 g de sucre semoule
- 2 blancs d'œufs
- 1 c.à.s. de Maïzena

Décoration :

- 1 blanc d'œuf
- 5 gouttes d'extrait de café
- 2 c.à.c. de sucre glace
- chocolat en poudre (Cacao)

Préparation :

Ébouillanter, monder et mixer les amandes. Ajouter le sucre, les blancs d'œufs et la Maïzena. Bien mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène.



Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, disposer des petites boulettes de pâte en veillant à ce qu'elles soient bien espacées. Aplatir légèrement les boulettes et faire cuire dans un four préchauffé (180°C) pendant 25 mn.



Verser dans un récipient, le blanc d'œuf, l'extrait de café (ou quelques grains de café soluble), le sucre glace et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème blanchâtre.



Enrober la face des gâteaux avec la crème et enfourner à nouveau pendant 5 mn. À la sortie du four, saupoudrer les gâteaux avec la poudre de chocolat.

