

Pâte d'amande « maison » au Thermomix

Pour environ 50 grs de pâte d'amande

125 gr de poudre d'amandes

95 gr de sucre glace

20 gr d'eau tiède (+/-)

1 goutte d'arôme amande amère, ou pistache, ou 2 gouttes de colorant de votre choix

Mixer à nouveau la poudre d'amande, avec la touche Turbo (impulsions)

Ajoutez le sucre glace

Versez ensuite un peu d'eau tiède, par petites quantités, jusqu'à obtenir une masse souple, ni collante, ni cassante, ajoutez un peu d'arôme d'amande amer ou un autre parfum ou colorant, tout dépend l'usage que vous souhaitez en faire.

Faites tourner quelques secondes à vitesse minimale, pour "ramasser" la pâte en boule

Otez la du robot, passez un peu de sucre glace pour bien l'enrober

Filmez et entreposez au frais