

Les Petites Amandes

Recette : Christiane D.



● Ingrédients :

- 6 oeufs
- zeste de 4 citrons bio
- 300g de sucre(j'avais pris du sucre de cannes complet)
- 2cuillères à café de miel
- 1 kg de poudre d'amandes

● Préparation :

- Bien mélanger le sucre,le miel et les oeufs
- ajouter progressivement la poudre d'amande
- faire des petites boulettes,les passer dans du sucre glace, les garnir avec une amande pelée
- les placer sur du papier sulfurisé
- cuire au four à 170 degrés durant 15 minutes