



BOUCHÉES AUX AMANDES ET PIGNONS PIN

- 4 parts
 - 10 min Préparation
 - Facile
 - 10 min au four

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1 sachet Amandes en poudre
- 70 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 sachet Pignons de pin

MATÉRIEL

Saladier
Maryse
Fouet
Pinceau de cuisine
Plaque anti adhésive

PRÉPARATION BOUCHÉES AUX AMANDES ET PIGNONS PIN

- Préchauffez le four thermostat 7 (210°C).
- Mélangez les amandes et le sucre glace dans un saladier.
- Fouettez légèrement le blanc d'œuf puis incorporez environ la moitié au mélange précédent.
- Formez des boules dans le creux de la main, puis badigeonnez de blanc d'œuf restant.
- Roulez-les dans les pignons. Déposez-les sur une plaque anti adhésive, enfournez 10 min.