Massepain au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 4	Etapes : 9	Astuces : 13	

Ingrédients

250G d'amandes entières
250G de sucre en poudre
3 blancs d'oeufs
1CàS de sucre glace

Etapes

Â»
Mettre les amandes entières et le sucre semoule dans le bol du thermomix.
Â»
Mixer 10 secondes sur la vitesse 8.
Â»
Mettre les blancs d'oeufs dans la poudre obtenue.
Â»
Régler 30 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Préchauffer le four sur 180°C.
Â»
Mettre une feuille de papier sulfurisé sur plaque de votre four.
Â»
A l'aide d'une poche a douille, former des cylindres que vous espacerez de 4 ou 5 cm.
Â»
Enfourner 15 minutes.
Â»
A la sortie du four, saupoudrer avec le sucre glace.
Régaler vous avec cette délicieuse recette thermomix simple mais gourmande de biscuits massepain. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com