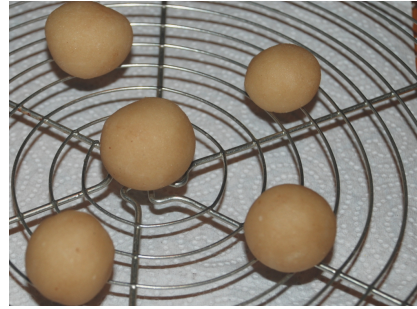


Pâte d'amandes

Base, Biscuits & Friandises

Ingrédients (pour 450 g environ) :

- 250 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau



Temps de préparation : 10 min

Préparation :

1. Dans un mixeur, mixer la poudre d'amande avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une poudre très fine. Mettre dans un saladier
2. Ajouter le blanc d'œuf.
3. Malaxer et former une boule. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et continuer à malaxer jusqu'à absorption totale.

Conseils :

- L'ajout d'un peu d'eau vous permettra d'obtenir une pâte bien souple.