

# Délicieux biscuit aux amandes |

## Recette pour 40 biscuits

### Description

Un délicieux biscuit moelleux aux amandes

### L'astuce du chef

Ce biscuit fait partie de la famille des biscuits meringués, comme le macaron, qui serait en fait son ancêtre. Vous pouvez les congeler dans une boîte hermétique.

### Ingrédients

#### Pour le biscuit

- 225 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 100 Gr Sucre
- 150 Gr Sucre glacé
- 150 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Farine

### Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **300 F°**

#### Préparation pour le biscuit

À l'aide du batteur électrique monter les blancs en neige et ajouter graduellement le sucre jusqu'à la formation de pics fermes. Passer au tamis les ingrédients secs et les ajouter délicatement à la spatule en pliant. À l'aide de la poche à pâtisserie, dresser des biscuits d'environ 5 cm de diamètre sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin (comme vous l'auriez fait pour des macarons). Saupoudrer de sucre glace avant de mettre au four. Cuire environ 12 à 15 minutes.

**Bon appétit!**