

Brutti e Buoni

"Moches et bons !" - Recette de Martine

La recette de Martine que nous avons eu la chance de déguster lors de la rando "l'autel de la coquille".

- 180 g de poudre d'amande
- 115 g de blancs d'oeufs
- 180 g de sucre poudre.
- Battre les blancs.

Ajouter le sucre et continuer à monter les blancs en neige ferme. Ajouter une pincée de sel.

Ajouter délicatement la poudre d'amande.

Faire des petits tas avec 2 cuillères sur du papier sulfurisé.

Mettre au four 100° pendant 30 minutes.

Le petit plus de Martine : "j'y ajoute quelques pignons" !