

Biscuits macaronés amandes & pistache

Pour +/- 20 biscuits

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 100g de poudre d'amandes
- 50g d'amandes effilées
- 150g de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 50g de farine
- 1grosse cc de pâte à pistache



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet électrique, une plaque aluminium perforée et une toile siliconée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C.
- Mélanger la poudre d'amandes, les amandes effilées, la farine et le sucre glace dans un cul de poule.
- Monter les blancs en neige et les ajouter progressivement au mélange.
- Ajouter la pâte pistache et mélanger délicatement.
- A l'aide d'une petite cuillère, prélever des petites boules de pâte.
- Les rouler dans du sucre glace avant de les déposer sur une plaque recouverte d'une toile siliconée.
- Les biscuits doivent être suffisamment espacés car ils peuvent s'étaler un peu pendant la cuisson.
- Faire cuire pendant 20 min environ.
- Sortir la plaque du four et bien laisser refroidir avant dégustation.

Bon appétit !