

BISCUITS MIEL AMANDE

- **Quantité :**

50 biscuits

- **Ingrédients :**

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 70 g de miel
- 150 g de farine

- **Préparation :**

Préchauffez votre four à 140° C.

Dans le bol de votre robot faites blanchir le sucre et les œufs pendant quelques minutes.

Une fois que le mélange a doublé de volume et qu'il est devenu légèrement mousseux ajoutez le miel en continuant de mélanger.

Ajoutez ensuite la farine tamisée en l'incorporant à l'aide d'une maryse.

Laissez reposer la pâte à température ambiante une trentaine de minutes.

Garnissez une poche à douille de votre pâte, et sur une plaque recouverte de papier cuisson, formez des petits ronds réguliers, assez espacés, comme pour des macarons.

Recouvrez vos biscuits d'amandes effilées et enfournez pour une vingtaine de minutes.

Surveillez la cuisson, les biscuits doivent dorer mais pas trop.

Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique quelques jours, mais ils risquent de perdre leur moelleux. Donc un conseil ... Mangez-les!!

PATISSERIE.NEWS