

ALGEROIS

Ingrédients :

3 verres de poudre d'amandes

1 verre de sucre(ou moins)

2 blancs d'œuf

2 zestes de citron

Pour la finition : Eau de Fleur d'oranger et sucre glace

Cuisson : Four à 160° 12mn

Préparation

Mélangez tous les ingrédients, malaxez pour obtenir une boule compacte

Faites des petits boudins (mettre un peu de maïzena sur la planche pour éviter que la pâte colle)

Coupez- les en biais : tronçons de 2 cm environ

Placez- les sur la plaque du four à 160° 12mn ils doivent rester blancs

Finition :

Après refroidissement trempez-les dans l'eau de fleur d'oranger et roulez-les dans le sucre glace. Pour un glaçage vous pouvez recommencer l'opération.

Hélène Gonzalès

Quelques « privilégiés » ont pu tester pour vous avant notre rencontre à Auxerre. SUPER .

Anne Marie