

DELICE AMANDES FRUITES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 15 min



Ingrédients pour 24 minis savarins

- 135 g de beurre mou,
- 135 g de poudre d'amandes,
- 135 g de sucre,
- 3 oeufs,
- arôme d'amande amère

Etapas de préparation

1. Préchauffer le four th.5 (160°).
Avec le fouet, faire ramollir le beurre en crème dans le cul-de-poule. Ajouter le sucre et faire blanchir au fouet, puis ajouter les œufs et la poudre d'amandes. Verser quelques gouttes d'amande amère sur la préparation, le mélange doit être souple et onctueux.
2.
Remplir les empreintes jusqu'à mi-hauteur, tapoter légèrement pour étaler correctement la préparation, faire cuire th.5 (160°) pendant 15 à 18 minutes. Attendre un peu avant de démouler.
3. Garnir de fruits frais, éventuellement sur un lit de crème pâtissière pour les gourmands.