



Cerises en barquettes d'amandes

Ingrédients :

(Pour environ 24 barquettes)

150 grammes de farine
100 grammes de poudre d'amandes
100 grammes de sucre
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
80 grammes de beurre
2 oeufs
5 c. à soupe de babeurre acidulé (Migros)
environ 35 cerises
sucre glace

Préparation :

- 1) Mélanger dans un plat la farine, la poudre d'amandes, le sucre, la levure et le sucre vanillé
- 2) Ajouter les oeufs et le beurre fondu, bien mélanger
- 3) Ajouter le babeurre
- 4) Mettre dans des petits moules (beurrés et farinés s'ils ne sont pas en silicone) en forme de barquette (remplir au 2/3, ça gonfle)
- 5) Couper les cerises en deux, retirer les noyaux
- 6) Enfoncer légèrement 3 moitiés de cerise par barquette
- 7) Cuire 15 minutes environ à 180 degrés
- 8) Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace

