

Fingers amandes et barre chocolatée

Ingrédients

4 blancs d'œufs (une recette à venir avec les jaunes)
90 gr d'amandes en poudre
95 gr de beurre fondu
140 gr de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
45 gr de farine
barres de chocolat pour viennoiserie

Mélanger les ingrédients secs

Monter les blancs en neige (inutile qu'ils soient fermes)

Incorporer les blancs au mélange précédent puis ajouter délicatement le beurre

Répartir la pâte dans les empreintes (perso j'ai utilisé une poche à douille)

Déposer une barre sur chaque empreinte

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

