



Biscuits aux amandes



INGRÉDIENTS

Pour environ **15 biscuits**:

- 200 g de poudre ou farine d'amande
- 75 g de poudre au sucralose cristallisée (recette traditionnelle = 175 g de sucre)
- 2 blancs d'œuf
- 100 g d'amandes effilées

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger la poudre d'amandes avec la poudre au sucralose et les blancs d'œuf dans un bol jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Façonner de petites boules de pâte en humidifiant régulièrement les mains pour éviter que la pâte ne colle trop aux doigts.

Rouler les petites boules de pâtes dans les amandes effilées et les poser sur la plaque de cuisson. Enfourner pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Laisser refroidir.



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES
SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS**.eu