

Délices aux noix

(empreintes mini tablettes Flexipan®)



Ingrédients:

100g de beurre
180g de sucre très fin
200g noix moulues
4 œufs

Préparation:

Posez vos empreintes sur la plaque en aluminium perforée (Flexipan®).

Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajoutez ensuite la poudre de noix, les jaunes, et les blancs battus en neige.

Versez cette préparation dans vos empreintes Flexipan®.

Mettre au four 180°C pendant environ 30 min (à surveiller, le gâteau doit rester moelleux).



Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace ou d'un glaçage au chocolat. Réservez au frais.