

Petits fours sans gluten aux amandes

Pour 25 petits fours



15 mn



10 mn



Facile

Ingrédients

- 125 g de poudre d'amandes complète
- 150 g de poudre de dattes
- 150 g de purée d'amandes blanches
- 3 blancs d'œufs
- Quelques amandes entières
- Un peu de sucre glace

Préparation

- > Dans un récipient, mélangez la poudre d'amandes et la poudre de dattes. Ajoutez la purée d'amandes, mélangez à nouveau puis ajoutez les blancs d'œuf. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène.
- > Versez la préparation dans une poche munie d'une douille crantée. Puis dressez les petits fours sur une plaque à pâtisserie. Ajoutez une amande sur chaque petit four.
- > Placez au four 10 minutes.
- > Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

