

La recette de Geneviève



Recette pour 12 bouchées

Bouchées aux amandes et à la fleur d'oranger

1 Ingrédients :

100 g d'amandes en poudre ; 50 g de sucre de canne blond en poudre ; 10 g de beurre fondu ; 2 cuillères à café bien remplies d'eau de fleur d'oranger ; 12 amandes mondées.

2 Opérations :

- Mélanger dans un saladier le sucre et les amandes en poudre, creuser une fontaine au centre.
- Verser le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger.
- Travailler tous ces ingrédients, jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.
- Chauffer le four, thermostat 6, ou 180 °C.
- Poser 1 feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four.
- Diviser la pâte en 12 boules, et confectionner des petits palets à l'aide des 2 mains.
- Poser une amande entière au centre.
- Enfourner les palets pendant 10 minutes, ils doivent blondir.
- Laisser refroidir avant de déguster.

