



Dessert de Pessa'h

Biscuits aux amandes

Par Paulette Bielasiak – septembre 2016

Ingrédients:

175g de poudre d'amande

100g de sucre

arôme d'amande amère

1 orange

1 œuf

2 cuillères à café de beurre

amandes effilées

sel

Préparation:

Faire fondre le beurre

Dans un saladier, mélanger le beurre, la poudre d'amande, le blanc d'oeuf, une pincée de sel, le zeste de l'orange, 2-3 gouttes d'arôme d'amande amère, le sucre.

Façonner des petits morceaux de pâte sous la forme de croissants

Ajouter par dessus de petits morceaux d'amandes effilées concassées.

Enfourner à 180°C 10-15 minutes en surveillant.

Source: Paulette Bielasiak