

Bienvenue chez Christummm

<http://www.christummm.canalblog.com/>

## ~~ Bouchées Gourmandes ~~



180 grs de beurre mou  
180 grs de sucre  
3 oeufs  
120 grs de farine  
60 grs de poudre d'amandes  
1 cuillère à café rase de levure chimique

Préchauffez votre four th 6 (180°C).

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre.

Ajoutez les oeufs et mélangez bien  
jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajoutez la farine, la poudre d'amandes  
et la levure chimique.

Garnissez les empreintes aux 3/4 puis faites cuire une  
quinzaine de minutes.