

Petites bouchées amandines

aux noix de pécan



Pour 15 petites bouchées

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 à 12 minutes

- 1 blanc d'oeuf
- 50 g d'amandin (ou poudre d'amandes)
- 50 g de vergeoise blonde (ou sucre en poudre)
- 15 noix de pécan

Préchauffez votre four à 160° C

Mélangez le blanc d'oeuf avec la vergeoise et l'amandin.

Répartissez dans les empreintes et faites cuire pendant 10 à 12 minutes.