

Gâteaux fins aux amandes

Ingrédients :

30g de farine de maïs ou 20g de farine de riz
10g de fécule de pomme de terre
2 blancs d'oeufs
100g de sucre de canne complet
2 cuillères à soupe d'amandes en poudre
35 g de beurre ou margarine végétale
1 pincée de sel



Réalisation :

Fouettez les blancs pour les rendre mousseux, ajouter petit à petit le sucre.
Incorporez la farine, le beurre fondu et l'amande en poudre, bien mélanger.
Posez une feuille de papier cuisson sur la plaque qui va au four, déposez des boules de pâte (une bonne cuillère à café) et étalez-les finement pour former des disques.
Faire cuire au four 10mn à 160°.
Laissez refroidir puis décollez délicatement avec une spatule.