

Petites bouchées de Manue au Nutell'

Ingrédients :

50g de farine
130g de sucre glace
70g d'amandes en poudre
4 blancs d'œufs
70g de beurre
Nutella

5 blancs 3 blancs
75
205
105
6
105

1. Préchauffez le four à 210°
2. Faire fondre le beurre à feu doux et réservez
3. Mélangez la farine, le sucre glace, et les amandes en poudres. Incorporez 1 par 1 les blancs d'œufs, puis ajoutez le beurre. Mélangez bien.
4. Beurrez les moules et remplissez à moitié vos moules
5. Ajoutez une petite cuillère à café de nutella dans chaque moule et recouvrez de nouveau de pâte....
6. 10 à 12 minutes au four et bonne dégustation !