



Les Massepains de Frédéric (Pour une douzaine environ)

2 blancs d'œufs (75 g)
150 g de sucre roux (ou blanc selon le goût)
150 g d'amandes (dont 1/3 non pelées)
sucre glace



Ingrédients :

- 2 blancs d'œufs (75 g)
- 150 g de sucre roux (ou blanc selon le goût)
- 150 g d'amandes (dont 1/3 non pelées)
- sucre glace

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180° sans ventilation.
2. Mixez très finement les amandes. Mélangez-les avec le sucre et les blancs d'œufs.
3. Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Prélevez une noisette de pâte, moulez-la à l'aide de 2 cuillères à café et déposez-les en les espaçant de 5 cm au moins. Enfouez et laissez cuire 16 minutes environ. Retirez du four et laissez tiédir 5 à 10 minutes pour qu'ils durcissent.

Conseils : au-delà de 48 h, conservez-les dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

La cuisson varie selon les fours, la granulométrie des amandes et du sucre, à vous de trouver le temps juste.