

## Sourires à l'amande

Ingrédients :

120 g de beurre mou

80 g de sucre

100 g de farine

60 g de poudre d'amandes

quelques gouttes d'amande amère

~~1 cuillère de rhum~~

Posez les empreintes Sourires sur la plaque alu perforée et préchauffez le four à 170°.

Fouettez ensemble le beurre mou et le sucre.

Ajoutez la farine, puis la poudre d'amandes et les arômes : amande amère et ~~rhum~~.

Remplissez les empreintes en y mettant une cuillère à soupe de pâte, sans l'étaler, et enfournez pour 20 à 25 minutes.

Attendez le complet refroidissement avant le démoulage.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>