

Les Hélénettes

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/04/22/24071363.html>

October 21, 2012

dimanche 22 avril 2012

Ingrédients

Jaunes d'œufs : 2

Sucre : 100gr

Beurre fondu : 80 gr

Farine : 100 gr

Poudre d'amande : 100 gr

(J'ai supprimé l'extrait de vanille, car je préfère avoir le goût de l'amande.)

Préchauffer le four à **200°C**.

Mélanger les jaunes avec le sucre, ajouter le beurre fondu refroidi.

Incorporer la farine et la poudre d'amande.

Façonner des boules et les poser sur du papier cuisson. Cuire pendant **8 mn**.

Saupoudrer de sucre glace.



Bonne dégustation!!!

[biscuits, poudre d'amandes](#)