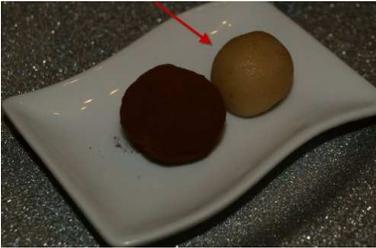


Massepain



Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- AMANDES HACHÉES	225g (en poudre)
- SUCRE IMPALPABLE	200g
- BLANC (S) D'OEUF (S)	1
- AMARETTO	1 verre à goutte

Recette:

- Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot et pétrissez bien jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Laissez reposer votre massepain, 1 heure, à couvert.
- Ensuite, vous pouvez façonner les formes que vous désirez.

Remarque:

- Truffes au massepain: passez des boules de massepain dans de la poudre de cacao.
- Massepain au chocolat: faites une petite ganache et trempez-y les formes de massepain (DE-209).