

Namandier

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 55 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- AMANDES HACHÉES	200 g
- SUCRE SEMOULE	200 g
- BEURRE	100 g fondu
- ESSENCE DE VANILLE	2 c à café
- SUCRE IMPALPABLE	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez dans un saladier, l'ensemble des ingrédients.
- Versez la préparation dans un moule carré muni de papier sulfurisé.
- Enfourez pendant 35 à 40 minutes.
- Laissez refroidir avant dégustation.
- Saupoudrez de sucre impalpable chaque portion individuelle au moment de servir.

