

## Massepain Mi-Cuit

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

### Ingrédients:

- AMANDES HACHÉES	200g
- SUCRE IMPALPABLE	200g + 1 c à soupe
- EAU	40 ml
- EXTRAIT D'AMANDES	1/4 c à café

### Recette:

- Dans un saladier, mélangez les amandes hachées avec le sucre.
- Ajoutez l'eau et l'extrait d'amande puis mélangez avec une spatule souple pour obtenir une pâte homogène et lisse.
- Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pour une heure.
- Après ce temps, préchauffez le four à 150°C.
- Sortez et étalez la pâte sur 1 bon cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau saupoudré de sucre.
- A l'aide d'emporte-pièces de différentes formes, découpez la pâte et déposez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé.
- Au moment d'enfourner, augmentez le four à 220°C.
- Enfournez pour 8-10 minutes (vérifiez la cuisson après 5-6 minutes). Le massepain doit être doré.
- Sortez la plaque du four et laissez complètement refroidir.
- Décollez délicatement les massepains et réservez-les sur une grille.

### Remarque:

Pour 16 pièces

