CREME D'AMANDES

Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 6-8 personnes

- 165 g de sucre en poudre - 165 g de beurre pommade - 165 g de poudre d'amandes - 3 oeufs

---

1. Dans la cuve, mettez le sucre, la poudre d'amandes et le beurre puis lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 10 (sans chauffer). Ajoutez ensuite les oeufs un par un et relancez le programme EXPERT, 4 minutes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez au besoin.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)
« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »