

Carré d'Amandes



Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 + 25 minutes
Tablette (FM 497)

Ingrédients:

Pour la pâte sablée

- * 125 g de beurre fondu
- * 40 g de sucre glace
- * 160 g de farine

Pour la frangipane

- * 100 g de beurre fondu
- * 100 g de sucre glace
- * 125 g de poudre d'amandes
- * 2 œufs
- * 1 CC d'arome d'amande amère
- * 16 amandes émondées pour la déco

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule **Tablette (FM 497)** sur la plaque perforée.

Pour la pâte sablée mélangez le beurre fondu avec le sucre glace puis la farine. Répartissez-la à l'aide de la **spatule fine (MA 113720)** dans le fond du moule. Enfourez la pour 15 minutes.

Sortir le moule et laissez refroidir quelques minutes.

En attendant, préparez la frangipane. Mélangez le beurre fondu avec le sucre glace. Ajoutez les oeufs, la poudre d'amande et l'arome d'amande. Fouettez pour obtenir un mélange homogène, puis versez le sur la pâte sablée.

Enfourez pour 15 à 20 minutes. Posez vos amandes dans la pâte en fin de cuisson (sinon, elles vont disparaître dans la pâte, ce qui sera moins joli).

Sortez du four et laissez refroidir avant de couper en carrés. Saupoudrez de sucre glace avant de servir si vous le souhaitez.

Suggestion : Si vous n'avez pas d'arome d'amande amère comme moi, vous pouvez mettre une cuillère à café d'Amaretto à la place.