

CRÈME D'AMANDE

Temps de préparation: 2mn - Nombre de portions: 1

Ingrédients:

- 100g Sucre
- 100g Amande en poudre
- 10g Fécule de maïs
- 10g Sucre vanillé maison Thermomix®
- 10g Rhum (facultatif)
- 100g Beurre mou
- 1 Oeuf

Préparation:

- Mettre le sucre en poudre dans le bol et pulvériser 10sec/vitesse 10

-

Ajouter la poudre d'amande, la fécule de maïs, le sucre vanillé, le rhum, le beurre mou et l'œuf dans le bol et mélanger 35sec/vitesse 3.

- La crème d'amande est prête à garnir une tarte