

BOULES DE NEIGE AMANDE & ORANGE



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 30

Ingrédients:

- 250g Sucre en poudre
- 200g Amande en poudre (blanc)
- 2 Blancs d'œufs
- 2 Zeste d'orange

Préparation:

-

Préchauffer le four à 150°. Tapisser une plaque de four avec du papier cuisson et réserver.

□

- Mettre le sucre dans le bol pulvériser 10 secondes/vitesse 10. Réserver 5CS dans un récipient. Placer les Zestes d'orange dans le bol ou se trouver le reste du sucre et pulvériser 10 secondes/vitesse 10.

- Ajouter les amandes en poudre au contenu du bol et mélanger 10 secondes / Vitesse 5.

- Ajouter les blancs d'œufs et mélanger 20 secondes/vitesse 5.

- A l'aide d'une cuillère à café former des boules et les rouler dans le sucre glace puis les disposer sur la plaque de cuisson. Enfourner et cuire 40 minutes à 150°. Conserver dans une boîte hermétique. □