

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar

PETITS GÂTEAUX AMARETTI

RICETTA PER
10 petits gâteaux

 PRÉPARATION
15 MIN

 TEMPS DE CUISSON
20 MIN

INGREDIENTI

120 g de beurre fondu
120 g de sucre de canne
3 œufs, séparer le blanc du jaune
75 g de séré
120 g d'amandes moulues
50 g de farine de riz
20 g de féculé de pommes de terre ou de maïs
1 cc de poudre à lever
1 petite bouteille d'arôme d'amandes amères
1 cc d'extrait de vanille
Env. 20 framboises et quelques-unes en plus pour servir

CRUMBLE

50 g d'amandes effilées
20 g de beurre
15 g de farine de riz
25 g de sucre de canne

PREPARAZIONE

1

Préchauffer le four à air pulsé à 160° C.

2

Découper le papier sulfurisé en carrés de 15x15 cm et les presser dans des moules à muffins.

3

Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

4

Battre en mousse le beurre fondu, le sucre, l'arôme d'amandes amères, l'extrait de vanille, le séré et le jaune d'œuf.

5

Mélanger la farine de riz, la féculé de pommes de terre ou de maïs, les amandes moulues et la poudre à lever à la masse au beurre.

6

Verser la pâte dans les moules à muffins préparés et garnir chacun avec deux framboises.

7

Pour le streusel, mélanger le beurre froid avec le sucre, la farine de riz et les amandes effilées et émietter dans les mains en petits streusel.

8

Répartir le streusel sur les framboises et faire cuire au milieu du four à air pulsé préchauffé à 160° degrés pendant environ 20 minutes.

9

Répartir le streusel sur les framboises et faire cuire au milieu du four à air pulsé préchauffé à 160° degrés pendant environ 20 minutes.