

Le Maspain de St-Léonard de Noblat



2 blancs d'œufs
150 gr de sucre roux
150 gr d'amandes (dont 1/3 non pelées)
Sucre glace

Préchauffer le four à 180° sans ventilation

Mixer très finement les amandes

Mélanger-les avec le sucre et les blancs d'œufs

Couvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé

Prélevez une noisette de pâte, moulez-là à l'aide de 2 cuillères à café et déposez-les en les espaçant de 5 cms au moins. Vous pouvez également les déposer à l'aide d'une poche à douille

Enfournez et laissez cuire 16 minutes

Retirez du four et laissez tiédir 5 à 10 minutes pour qu'ils durcissent

