

Les Helenettes



- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 80 g de beurre
- 100 g de poudre d'amande
ou même de la poudre de
noisette

1. Préchauffer le four à 200 C (400 F)
2. Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
3. Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Ajouter le beurre fondu.
5. Incorporer la farine et les amandes.
6. Façonner des boules et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (les espacer).
7. Enfourner 8-10 minutes (surveiller la cuisson).