



“CORDIALES” de Sagra

Recette de CAMPO DE CRIPTANA

Ingrédients

*pour 4
personnes*

- 12 blancs d’œuf,
- 1 kg d’amande en poudre,
- 500g de sucre

Préparation

- Mélanger les 12 blancs d’œuf, et les monter en neige,
- Ajouter les amandes, et le sucre, et former une pâte,

- Partager la pâte en pyramides (forme de rocher), et les déposer sur une feuille d’aluminium (ou papier à cuisson) sur une plaque de four,

- Mettre au four à feu doux jusqu’à ce que les pyramides soient dorées 15/20 minutes à 180°

