



Cookies D'Amandes Amères

Acı Badem Kurabiyesi



1 tasse d'amandes pelées (environ 180 grammes)
1 tasse de sucre en poudre
2 blancs d'œufs
5-6 morceaux d'amandes amères
Pour la surface ;
amandes

- # Dès la veille, placez les amandes amères dans l'eau brûlante, tenez pendant 5 minutes puis sortez la peau. Placez sur un papier absorbant puis laissez sécher.
- # Le lendemain, passez dans un mixer pour obtenir une poudre.
- # Mettez dans une casserole, du blanc d'œuf et du sucre en poudre. Mélangez un petit moment avec un mixer. Rajoutez les amandes en poudres.
- # Placez au feu à moyenne température puis continuez à mélanger jusqu'à qu'il chauffe. Quand elle chauffe, baissez la température.
- # Continuez à mélanger, quand le mélange se laisse, faites un test avec votre doigt. Faites cuire jusqu'à la température que le doigt peut résister puis retirez du feu.
- # Faites attendre le mélange pour qu'il refroidis. Quand le mélange refroidis, remplissez dans une pompe à crème. Serrez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Laissez une amande entier dessus.
- # Allumez le four à 140 degrés pendant ce temps. Placez le plat au four.
- # Le temps de cuisson des cookies est de 40 minutes. N'ouvrez pas le four pendant ce temps.
- # Quand la couleur devient rose clair, retirez du four, puis servez quand les cookies ont refroidis.

N-B; Si vous n'avez pas de pompe à crème, vous pouvez laisser avec une cuillère.