



# Les Visitandines de Nancy

## recette

### Ingrédients (pour 15 visitandines)

	150 g d'amandes en poudre		75 g de farine fluide
	200 g de sucre en poudre		175 g de beurre
	4 blancs d'œufs		3 gouttes d'extrait d'amandes amères

### Préparation

1. Réduire le beurre en pommade,
2. Mélanger dans une terrine les amandes et le sucre,
3. Y ajouter les blancs d'œufs,
4. Travailler avec une spatule pendant 5 minutes,
5. Ajouter l'extrait d'amandes, la farine en pluie et mélanger,
6. Verser le beurre en pommade, mélanger à nouveau,
7. Badigeonner de petits moules ronds ou ovales de beurre fondu,
8. Les remplir à moitié seulement de la préparation,

### Cuisson

1. Allumer le four à 200° C,
2. Mettre au four pour 15 à 20 minutes selon la taille des moules,
3. Démouler les petits gâteaux encore chauds sur une grille,
4. Les laisser refroidir complètement avant de les déguster.