

Palets de dame

Mes pâtisseries de tous les jours



Ingrédients



125g beurre



130 gr sucre



3 œufs



confiture
d'abricots



200g sucre
glace



Rhum
(facultatif)



150gr farine



80g amandes
en poudre

Matériel



RoZ & choColat

1

Mélanger le beurre fondu, le sucre, et 2 œufs (un à un).

Dans un plat séparé, mélanger la farine, la poudre d'amande et le rhum. L'ajouter au mélange beurre/sucre/œufs et mélanger.

2

3

A l'aide de 2 cuillères ou d'une poche à douille, réaliser des « ronds » sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C (dès que les bords sont dorés et que le dessous du biscuit se colore un peu, c'est prêt)

4

5

Laisser les biscuits refroidir sur une grille, puis napper d'une fine couche de confiture ou de gelée.

Réaliser le glaçage en mélangeant le sucre glace (impalpable) et le blanc d'œuf dans un bol. Faire chauffer 30 secondes au micro-ondes afin de rendre la préparation plus liquide.

6

7

Napper les palets et laisser refroidir jusqu'à solidification du glaçage.