

## Dessert

### Coeurs d'Amaretto

Ingrédients pour 12 pièces :

50 g d'amandes  
moulues  
125 g de farine  
1 pincée de sel  
50 g de sucre en  
poudre  
65 g de margarine ou  
de beurre  
1 c. à soupe d'Amaretto  
1 jaune d'oeuf  
1 goutte d'essence  
d'amande amère  
farine pour le  
plan de travail

Préchauffer le four électrique à 200 °C. Mettez les amandes, la farine, le sel, le sucre en poudre, la margarine ou le beurre et l'amaretto dans une terrine, ajoutez le jaune d'œuf mélangé avec l'essence d'amandes et malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, l'enveloppez en film plastique et mettez-la dans le réfrigérateur pendant 30 minutes environ. Roulez la pâte portion par portion sur le plan de travail fariné jusqu'à une épaisseur de 0,5 cm. Découpez les gâteaux en forme de cœur, mettez-les sur la plaque du four et faites-les cuire pendant env. 6 à 8 minutes (four électrique/au gaz : 200 °C/ Pos. 4), four à chaleur tournante 180 °C).

Temps de préparation : env. 15 minutes

Temps de refroidissement : env. 30 minutes

Temps de cuisson : env. 6 à 8 minutes

Par portion :

kJ/kcal : 125/30

protéines : 0,5 g

matières grasses : 2 g

glucides : 3 g

Conseil : Si vous le souhaitez, vous pouvez agrémenter les coeurs au chocolat blanc fondu.