

# Icebergs croustillants ! ( pour tous )

recette d'Aurélia (Italie)

© Myriam Dielemans



**Recette facile . . .  
délicieuse . . .  
et surtout irratable !**



## Ingrédients :

- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre + un peu de sucre impalpable
- 2 blancs d'oeufs battus en neige
- 2 cuillères à café d'arôme (d'extrait) d'amandes
- du papier sulfurisé pour la cuisson



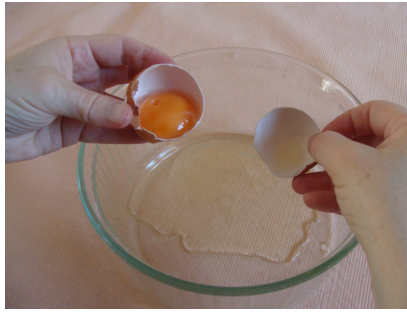
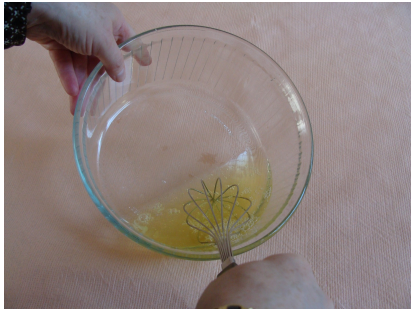
Mélange le sucre et les amandes . . .



Ajoutes - y 2 cuillères à café d'arôme . . .



et mélange le tout avec **des mains lavées !**



Casse les 2 oeufs.  
Sépare le blanc du jaune  
comme sur la photo en  
utilisant les coquilles.



Bats vigoureusement le  
blanc d'oeuf jusqu'à ce qu'il  
devienne comme de la  
neige.

Pour plus de facilité, mets  
une pincée de sel et utilise  
un batteur électrique !

Avec délicatesse, mélange la neige obtenue aux autres ingrédients.



Prépare de petites boules et donne-leur une forme pointue.

Dépose-les sur la plaque du four recouverte d'une feuille de cuisson.  
Enfourne-les dans un four préchauffé à 150°C (thermostat 5).

**Cuisson : 10 minutes !**



**!!! Ne pas toucher !!! Laisser refroidir**

*Ensuite, pour un effet plus hivernal, saupoudre-les de sucre impalpable . . .*

**Puis . . . Bonne dégustation !!!**