



## Mes m'cheweks aux amandes

### Ingrédients:

- 3 mesures d'amandes en poudre OU 300 g
- 1 mesure de sucre fin OU 100 g (vous pouvez mettre plus si vous aimez le sucré)
- zeste râpé d'1 citron
- 2 sachets de sucre vanillé OU vanille en poudre
- 4, 5 oeufs OU 2 oeufs
- 1 tasse d'amandes concassées ou amandes effilées
- fruits confits, amandes entières ou amandes effilées

### Préparation :

Mélanger les amandes moulues avec le sucre, le zeste râpé de citron, la vanille et les oeufs (un à un si vous utilisez les mesures, le nombre d'oeufs ne sera pas le même si vous utilisez un bol comme mesure ou une tasse).

Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme et juste un peu collante.

Former avec cette pâte des boules de la grosseur d'une noix.

Rouler ces boules dans les amandes concassées ou effilées, piquer avec une amande entière ou un fruit confit au milieu de chaque gâteau.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire à four moyen pendant 10 min (Th 5/6). Surtout ne pas les cuire trop longtemps. Retirer du four lorsque c'est un peu doré en dessous. Ils doivent être encore mous car ils vont durcir une fois sortis du four.

Présenter dans des caissettes en papier.