



Almond fingers

Ingrédients

- 180 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 90 g de beurre
- 1 œuf
- 150 g de sucre glace
- 5 à 6 cuillères à soupe de confiture d'abricots
- 60 g d'amandes effilées
- 1/4 de cuillère à café de levure chimique

Matériel

- 1 saladier
- 1 bol
- 1 petite casserole
- 1 fourchette ou un fouet
- 1 cuillère à soupe et une à café
- 1 tôle à four de 30 cm x 40 cm
- 1 balance ou 1 verre mesureur

Technique

- Séparer le jaune du blanc d'œuf.
- Mélanger le jaune et le sucre en poudre.
- Ajouter le beurre ramolli, puis la farine et la levure.
- Étaler cette pâte sur une tôle beurrée : l'étaler à la main jusqu'à obtenir une épaisseur de 0,5 cm environ.
- Étaler la confiture d'abricot sur la pâte.
- Mélanger à la fourchette dans le bol, sans battre, le blanc d'œuf et le sucre glace.
- Étaler ce mélange sur la confiture.

- Saupoudrer d'amandes effilées.
- Cuire à four très doux. Surveiller.
- Arrêter la cuisson lorsque le dessus est doré.
- Découper en petits morceaux à la sortie du four (rectangles allongés) et laisser refroidir.

Truc du chef

- La pâte est dure : il faut l'étirer au maximum.
- Sortir le beurre du réfrigérateur 1 heure avant son utilisation.

