

Triangle aux amandes

aminaSfia



france



28 /01/2020






Liste des ingrédients :



	amandes	
		
amandes		
		
50g		

	oeufs	
		
oeufs		
		
1		

	beurre	
		
beurre		
		
50g		

	sucré	
		
sucré		
		
50g		

	Sucré vanille	
	Une cuillere	

	Pate feuilletée	
	Une pate	



Temps de préparation : _45min

Temps de cuisson : _20 min



__C° / Thermostat 180



difficulté

Etapes de la recette :

- 1-dans un saladier mettez le sucre et le sucre vanille
 - 2-puis mélanger avec le beurre
 - 3-ajouter un œuf à la préparation
 - 4-terminer avec la poudre d'amandes
 - 5-la pâte doit ressembler à une pommade
 - 6-placer le tout au frigo le temps de prép.
 - 7-faites des carrés avec votre pâte feuilletée
- fourrer Les avec votre préparation et plier vos carrés en forme de triangle doré les avec un jaune d'œuf laisser le tout 15minut au frigo après enfourner les triangles 20minut à 180°

Comment connaissez-vous cette recette ?
internet