

Florentins



Ingrédients :

15g de beurre
20cl crème fraîche épaisse
100g sucre
125g amandes effilées
50g farine

Réalisation :

Faire fondre le beurre au bain marie.
Ajouter le sucre, la crème fraîche et les amandes. Bien mélanger.
Hors du feu ajouter mettre les 50 g de farine. Mélanger.
Façonner les petits biscuits.
Cuire 10min à 200° en surveillant.