

Biscuits aux amandes

🕒 30 minutes 👤 24 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01 | Préchauffer le four à 180°C.
- 02 | Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace dans un bol et ajouter la farine en tamisant.
- 03 | Faire fondre la margarine à feu doux et la verser dans le mélange d'amandes. Ajouter ensuite le Fresubin 2 KCAL Drink vanille au mélange.
- 04 | Monter les blancs d'œufs en mousse et les ajouter au mélange.
- 05 | Couvrez une plaque de four avec du papier sulfurisé et répartissez les biscuits sur la plaque. Faire cuire au four pendant 15 minutes.

Ingrédients

Farine	100 g
Amandes en poudre	200 g
Sucre glace	240 g
Blancs d'œuf	8
Fresubin 2 KCAL Drink vanille	200 ml
Margarine	240 g

Produits utilisés



Fresubin 2 KCAL Drink - 200 ml (vanille)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquette du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. A utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.