

Douceurs amandines aux pépites de chocolat

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

Cuisson : 20 min, préparation : 10 min, très facile



Il vous faut pour 20 biscuits

- 200 g de purée de pomme de terre
- 200 g de sucre glace
- 150 g de poudre d'amandes
- 40 g de maïzena
- 1 pincée de vanille en poudre
- 2 gouttes d'extrait d'amandes amères
- 80 g de beurre fondu refroidi
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 50 g de pépites de chocolat

Faire la purée : Laver et éplucher 3 pommes de terre amandines, les couper en tranches épaisses. Les mettre dans une casserole, recouvrir d'eau froide et faire cuire 15 minutes après ébullition. Egoutter, puis écraser à la fourchette. En prélever 200 g.

Allumer le four th6, 180°C. Ajouter à cette purée, les amandes, le sucre glace, la maïzena, la vanille en poudre et le sel. Bien mélanger à la cuillère en bois jusqu'à obtenir une consistance pâteuse. Ajouter alors les oeufs et le beurre refroidi, puis les pépites de chocolat. Bien mélanger.

Verser dans des moules à muffins souples, en enfourner pour 20 minutes.

Laisser tiédir avant de démouler.