 **Amandines**

 **Pour 48 mini amandines**

**- 3 gros œufs  
- 150 g de sucre (vanillé maison)  
- ½ càc d'extrait d'amande amère  
- 75 g de beurre mou  
- 125 g de farine  
- 2 càc de levure chimique  
- 75 g de poudre d'amande  
- 50 g d'amandes effilées  
  
Empreintes de mini-tartelettes en silicone**  
**Préchauffage du four à 150°C [Une image contenant texte

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)**

Fouetter les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.  
Incorporer le beurre ramolli et l'extrait d'amande amère.   
Fouetter pour que le mélange soit homogène.  
Ajouter alors la faine tamisée avec la levure et la poudre d'amandes. Bien mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes en les remplissant aux ¾.  
Répartir les amandes effilées.  
Faire cuire environ 15 minutes en vérifiant.  
Laisser refroidir avant de démouler.