**Friands aux amandes**

 **Pour 60 biscuits**

**- 60 g de beurre**
**- 90 g de sucre glace**
**- 40 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 20 g de farine**
**- 1 pincée de sel**
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(environ 100 g)**

**Empreintes à petits biscuits ou à petits muffins beurrés**
**Préchauffage du four à 200°C** 

Faire chauffer le beurre dans une petite casserole pour obtenir un [**beurre noisette**](https://croquantfondantgourmand.com/beurre-noisette/).
Mélanger dans un saladier le sucre, les amandes en poudre, la farine et le sel.
Faire un puits et y verser les blancs d'œufs.
Mélanger à la cuillère ou comme moi au fouet à faible vitesse pour obtenir une préparation coulante et lisse.
Ajouter le [beurre noisette](https://recettes.de/beurre-noisette) et mélanger.
Répartir la pâte dans les empreintes en les remplissant aux ¾.
Enfourner pour 5 minutes à 200°C puis **baisser la température du four à 180°C** et laisser encore 8 minutes.
Démouler dès la sortie du four.
Attendre le lendemain pour les déguster.
Ils se conservent dans une boîte métallique pendant 2 semaines, mais ça... je ne l'ai pas vérifié!