**Friands aux amandes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/friands-aux-amandes-p1040153.psd-r-copy.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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!