

Barquettes sans gluten au Carambar®



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour une quinzaine de barquettes

Pour la génoise sans gluten aux amandes :

- 2 œufs
- 55 g de sucre en poudre
- 30 g de poudre d'amandes
- 35 g de Maïzena®
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre

Pour la garniture au Carambar®

- 20 Carambar®
- 4 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 170°C. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes, la Maïzena® et l'huile. Mélangez bien.

Montez les blancs en neige ferme. Incorporez l'équivalent d'1/3 des blancs à la pâte en mélangeant vivement. Puis ajoutez le reste en soulevant, cette fois, délicatement la pâte.

Disposez la pâte dans une poche à douille et versez dans des moules en forme de barquettes. Enfourez pour 15 minutes.

Démoulez les barquettes et laissez-les refroidir sur une grille. A l'aide d'un couteau ou d'une cuillère, creusez légèrement les barquettes pour pouvoir y déposer la garniture.

Dans une casserole, faites fondre les Carambar® avec le lait et mélangez bien. Garnissez-en les barquettes.

Dans une poêle, faites griller les amandes à sec, puis parsemez-en les barquettes.

Dégustez-les tièdes ou froides.

www.audalacuisine.com