Visitandines

- 125g de farine
- 125g de beurre (salé pour moi)
- 250g de sucre (je n'en ai mis que 200g et on peut sans problème descendre à 150g)
- 100g d'amandes en poudre
- 5 blancs d'œufs
- ½ zeste de citron râpé

Mélanger la farine, le sucre, le zeste de citron et la poudre d'amandes.
Ajouter le beurre ramolli. On obtient une pâte granuleuse comme le crumble.
Ajouter délicatement les blancs montés en neige. La pâte est molle et pas lisse du tout, c'est normal.
Mettre 1cm de pâte dans des moules.
Faire cuire 20 à 25 minutes dans le four préchauffé à 180°.

Il est tout à fait impossible de ne pas utiliser des moules, la pâte étant trop molle.

Source : La pâtisserie pour tous – Ginette Mathiot

http://gourmandbinome2.canalblog.com