



www.cueillettedecompans.fr

PETITS GATEAUX AUX GROSEILLES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients : pour environ 12 petits gâteaux

- 250g de groseilles
- 4 blancs d'œufs
- 100g de poudre d'amande
- 2 cuillères à soupe de farine
- 150g de sucre semoule

Préparation :

Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).

Versez la poudre d'amande et la farine dans un saladier et mélangez.

Montez les blancs en neige et ajoutez petit à petit le sucre en continuant de battre les œufs.

Ajoutez délicatement le mélange amande et farine.

Ajoutez les groseilles.

Beurrez les petits moules et répartissez la préparation dans les moules, faites cuire environ 25 minutes.

Les petits gâteaux doivent prendre une petite teinte blonde.

Démoulez et saupoudrez de sucre glace.