



BISCUITS CALINS MYRTILLES YUZU



Pour 12 biscuits : 2 moules à mini-savarins, 65g de beurre doux, 125g de poudre d'amandes, 100g de sucre, 125g d'œufs (pesés sans la coquille), 27g de farine T55, 16g de citrons confits maison. Confiture maison au choix.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Beurrer et sucrer au sucre fin les moules (oui même s'ils sont en silicone). Fondre le beurre. Dans la cuve du robot mélanger au fouet le sucre et la poudre d'amandes. Verser progressivement les œufs légèrement battus à la fourchette et laisser tourner 3 min. Baisser la vitesse et incorporer la farine tamisée, le beurre fondu puis le citron confit finement haché, ne pas travailler l'appareil. Pocher l'appareil dans les moules en les remplissant aux deux tiers. Enfourner 20 à 30 min à surveiller. Démouler, refroidir et garnir avec la confiture de votre choix.