



## PETITS FOURS MOELLEUX

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Accessoires : 40 caissettes en papier

Ingrédients :

130 g d'amandes en poudre

130 g de sucre

70 g de beurre

80 g de farine

1 petit pot de compote

2 œufs

Cerises ou abricots secs pour le dessus (ou fruits en boîte)

Préchauffer le four à 180°.

Dans un mixer, mélanger tous les ingrédients et verser cette préparation dans les petites caissettes aux trois quart et déposer un petit bout de fruit sec sur le dessus.

Mettre les caissettes sur une plaque puis au four pendant 15 mn.

Les sortir du four et laisser refroidir sur la plaque sans les manipuler . A conserver 3 ou 4 jours dans un endroit frais et en boîte plastique hermétique.