

LES CROUSTI-POPS



Il te faut :



60 g
+ 1 cuill. à soupe
de sucre glace



50 g de
poudre
d'amandes



des bonbons
colorés,
du type bonbons
confettis sucrés



1 œuf

1

Casse l'œuf dans
une coupelle.
Avec un verre, emprisonne
le jaune. Verse le blanc
dans un saladier.



2

Bats le blanc en neige.
Ajoute la cuillère
de sucre glace un
peu avant la fin.



3

Passes le reste du sucre glace
et la poudre d'amandes
dans une passoire pour avoir
un mélange très fin.



4

Mélange délicatement
le blanc en neige
et la poudre d'amandes
sucrée.



5

Recouvre une plaque
de four de papier cuisson.
Forme des petits tas de pâte.
Décore avec des bonbons
colorés. Fais cuire au four
20 minutes à 170 °C.

