

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de « Tronche de cake » adaptée au Thermomix

Crème de calisson



Dans le bol du TM

90 g de poudre d'amande

40 g de sucre glace

2 gouttes d'extrait d'amande amère

1 cc d'eau de fleur d'oranger

$\frac{1}{2}$ œuf battu

Mélanger 30 sec VIT 3 et voilà ! rapide, non ?

Ce qui vous donne un petit pot de 150 g de cette crème onctueuse. Régalez-vous...