

Frangipane

Utilisée pour la galette des rois ou les tartes aux fruits, la crème d'amande doit être cuite pour être consommée, de préférence au four. Elle gonfle légèrement à la cuisson.

Pour une tarte :

- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre mou
- 2 oeufs

From:

<https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/> - **Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles**

Permanent link:

https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:frangipane?rev=1577221109

Last update: **Tuesday 24 December 2019 20:58**

