

TRIANGLES AUX AMANDES

- 2 paquets de brick,
- 500 g d'amande en poudre,
- 375 g de sucre,
- 4 œufs,
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu,
- 2 cuillères à café de cannelle.

Couper les feuilles de brick en deux.

Mélanger la pâte d'amande, le sucre et la cannelle.

Ajouter le beurre fondu.

Ajouter les œufs au fur et à mesure. La pâte d'amande doit rester ferme et ne pas mouiller les bricks.

Former les triangles puis les frire. Il faut surtout bien les frire. La couleur de la friture doit tendre vers l'orangé.

Mettre du miel au bain-marie.

Tremper les triangles dans le miel chaud.