

# Biscotti aux amandes

## Ingrédients

- 1 tasse d'amandes entières
- ¼ tasse de cassonade
- ¼ tasse de farine
- 2 œufs
- ½ tasse de sucre blanc
- 1 c. à thé d'essence de vanille

## Instructions

1. À l'aide du Hachoir gagne-temps, moudre les amandes entières (important de ne pas le remplir au complet, le faire en deux étapes).
2. Bien mélanger dans un bol les amandes moulues avec la cassonade et la farine.
3. Faire mousser les œufs à l'aide du batteur dans l'Extra-chef. Ajouter en deux fois le sucre blanc aux œufs et l'essence de vanille.
4. En deux fois, ajouter les ingrédients secs aux œufs.
5. Beurrer légèrement le contenant 1,75 litre de la TupperOndes (ou l'ultrapro 2 litres). Mettre le mélange au four micro-onde environ 4 minutes à 100 %.
6. Démouler, laisser refroidir et ensuite couper des tranches d'environ ¾ de pouce d'épaisseur. Mettre les morceaux dans le couvercle de l'ultrapro à lasagne et mettre au four à 475 F pendant 3 minutes de chaque côté.
7. Laisser refroidir avant de servir.