Recette des calissons

Ingrédients:
300g de sucre
300g d'amande en poudre
100 g de confiture d'abricot
100 g de confiture d'orange
Extrait d'amande amère
120 g de sucre glace
1 blanc d'œuf

Étapes de la recette:

1) Mélanger les amandes en poudre avec le sucre et la confiture.

2) Dessécher la préparation à feu très doux et remuer sans s'arrêter.

3) Étaler la préparation sur une feuille de papier hostie.

4) A l'aide d'un couteau, découper les calissons.

5) Préchauffer le four à 150 ° C.

6) Dans une terrine mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une préparation homogène et lisse.

7) A l'aide d'un pinceau, appliquer le nappage sur les calissons en prenant soin de ne pas déborder .

8) Enfourner 5 à10 minutes

9) Laisser refroidir.