

## Doigts amandes / sesame

### Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 665 Kcal

Charge glycémique par portion: 19.45

### Les ingrédients

- 10.0 gr Beurre
- 250.0 gr Amande en poudre
- 1.0 u Blanc d'oeuf
- 2.0 cl Fleur d'oranger
- 100.0 gr Graines de sésame
- 0.5 u Cannelle
- 100.0 gr Sucre

### Un dessert simple et croustillant..

#### Etape 1:Préparation de la pate

Dans un saladier mélanger les amandes, le sucre et la cannelle. Ajouter le beurre et le malaxer dans le mélange. Ajouter la fleur d'oranger et malaxer jusqu'à obtenir une pate homogène. Il peut être nécessaire d'ajouter un peu d'eau si la pate est trop sèche.

Dans une assiette creuse battre légèrement le blanc d'oeuf.

#### Etape 2: Preparation des doigts

Rouler la pate pour former des petits cylindres de 6cm de long sur 1,5cm de diamètre. Tremper cylindre dans le blanc d'oeuf puis rouler dans les graines de sésame pour bien les recouvrir.

#### Etape 3:Cuisson

Mettre à cuire sur une feuille de papier sulfurisé à 180°C pendant 10 minutes.

**Conseil:**

Ne pas dépasser ce temps de cuisson sinon les doigts explosent.