



Понадобится:

- 15 г сахарной пудры
- 3 яичных белка
- 3 цельных яйца
- 100 г сахара
- 100 г молотого миндаля (или миндальной муки)
- 20 г сливочного масла
- 30 г муки

Приготовление: Разогрейте духовку до 180°C. Растопите масло в небольшой кастрюле и дайте ему остыть.

- 60 г сахарной пудры
- 2 белка
- 125 г миндальной муки (или измельченного в блендере миндаля)

Приготовление:

Миндальную муку смешать с сахарной пудрой. Не доводить до устойчивых пик. Аккуратно смешать

- 100 г сливочного масла, комнатной температуры
- ванилин
- 100 мл молока
- 15 г крахмала
- 50 г сахара
- 2 желтка

Приготовление:

В жаропрочной емкости обжарить желтки, сахар, крахмал и молоко. Добавить