

## **Marzipankartoffeln** (Pomme de terre en massepain)

Préparation 15'		<b>Pour 25 pièces</b>
<b><u>Ingrédients</u></b> - 210g d'amandes moulues ; - 90g de sucre glace ; - 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger ; - 2 cuillères à café d'extrait d'amande. - 1/2 c à café de cacao en poudre non sucré	<b><u>½ dose</u></b> 110 g 45g 1/2c à café 1 c à café 1/4cà café	<b><u>Ustensiles</u></b> - hachoir multi-fonction ou moulin à café - bol à mixer pour travailler la pâte - petit bol - cuillère en bois - spatule type maryse - cuillère à café - couteau
<b><u>Préparation</u></b> 1/ Mettre les amandes moulues dans le hachoir et mixer pendant 3 à 5 minutes jusqu'à obtenir une consistance grumeleuse comme de la chapelure. 2/ Ajouter le sucre glace et mélanger encore pendant 3 minutes, en arrêtant et en raclant le bol mixer. Retirer les résidus avec une spatule. 3/ Ajouter la fleur d'oranger et l'extrait d'amande, mixer encore 3 minutes jusqu'à ce que la masse s'agglomère. Ne mixez pas trop longtemps car cela ferait ressortir l'huile d'amandes. S'arrêter de temps en temps et presser la masse du bout des doigts pour vérifier si elle est suffisamment compacte. 4/ Verser le cacao dans un petit bol. Prendre des petits morceaux de pâte d'amandes de la taille d'une grosse noisette. Former des boules dans la paume de la main et déposer les dans le bol. 5/ Les rouler dans le cacao pour les recouvrir. L'enrobage n'a pas besoin d'être parfait, tout comme une pomme de terre. 6/ Les pommes de terre en massepain se conservent facilement 2 semaines dans une boîte hermétique.		

