



La Maison Thermomix®

✶X-mas edition✶



AMANDES SUCREES A LA CANNELLE

(TM7, TM6, TM5, TM31)

⏱ 5 min ⌚ 25 min 🍴 Facile 🥄 1 bocal 📊 Par 1 bocal : 10793 kJ, 2600 kcal, Acides gras saturés 29 g, Fibres 31 g, Sodium 45 mg, Lipides 185 g, Glucides 142 g, Protéines 64 g

Préparation

INGREDIENTS

30 g de beurre, en morceaux
½ c. à café de cannelle en poudre
50 g de sirop d'agave
1 c. à café d'extrait de vanille
300 g d'amandes non pelées
80 g de cassonade

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

plaque de four, papier cuisson, boîte hermétique

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

panier cuisson, gobelet doseur

EQUIPEMENT(S) MÉNAGER(S)

four

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6) . Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
2. Mettre le beurre, la cannelle, le sirop d'agave et la vanille dans le bol, puis chauffer **2 min/120°C/vitesse 1**.
3. Ajouter les amandes et mélanger **30 sec/🌀/vitesse 1**. Transvaser sur la plaque préparée, puis enfourner et cuire 15 minutes à 180°C. Remuer et retourner régulièrement les amandes pendant la cuisson.
4. Verser la cassonade dans une boîte hermétique, puis, à la sortie du four, transvaser les amandes dans la boîte, fermer et secouer pour les enrober. Répartir de nouveau les amandes sur la plaque de four jusqu'à refroidissement, puis servir en mignardises pour accompagner le café ou le thé.

Cette recette vous a plu, retrouvez-la sur Cookidoo

