

# Biscuit Joconde

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 10 à 12 min

## Ingrédients pour le biscuit Joconde :

- ✓ 2 oeufs
- ✓ 80 g de sucre glace
- ✓ 80 g de poudre d'amande
- ✓ 30 g de farine
- ✓ 2 blancs d'oeuf
- ✓ 20 g de sucre en poudre
- ✓ 20 g de beurre fondu

## Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Placez les oeufs, la poudre d'amande et le sucre glace dans la cuve de votre robot.

Fouettez à vitesse rapide pendant 10 min environ.

Le mélange doit tripler de volume.

Avec une Maryse, incorporez la farine tamisée.

Fouettez les blancs en neige en incorporant petit à petit le sucre en poudre.

Incorporez cette meringue à la préparation précédente.

Ajoutez le beurre fondu.

Étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson sur une épaisseur de 5 mm environ.

Enfournez pour 10 à 12 min et laissez refroidir.

Retournez le biscuit Joconde sur votre plan de travail et décollez le papier cuisson.

Découpez le biscuit à la taille nécessaire à votre recette

**Bonne recette et bonne dégustation !!**