

# FLORENTINS



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Une version très simple qui colle un peu aux dents  
mais qui reste accessible aux dents molles

## Proportions pour environs 70 Pièces

**Total 2 h 45mn**    **Préparation 30 mn**    **Repos 2 h00**    **Cuisson 15mn**

## Les Ingrédients

15 Cl de Crème Liquide allégée  
100 Gr de Beurre - 100 Gr de Sucre  
50 Gr de Miel - 1 Cuill. à S de Sucre Vanillé

2 Cuill. à S de Farine  
100 Gr d'Amandes Hachées - 200 Gr d'Amandes Effilées  
100 Gr de Fruits confits (macédoine)

## La Recette

Faire préchauffer le four à 175°  
Faire monter à ébullition la 1ère partie des ingrédients  
Ajouter la 2ème partie et refaire monter à ébullition.  
Remplir des moules à tartelettes en silicone avec 2 petites cuillères à café et enfourner pour 12 mn environ.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

On peut enduire le dessous de Chocolat 😊 !!!!

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

## Matériel Particulier

Moules Silicones