

Gateaux Suisses : Les Brunslis

- 1000 g de sucre,
- 300 g de blancs d'oeufs,
- 1000 g d'amandes brutes râpées fines,
- 15 g cannelle,
- 200 g de cacao pure pâte ou en poudre,
- 60 g eau.

Chauffer à environ 40° le sucre glace et les blancs d'oeufs.

Ajouter les amandes, la cannelle et le cacao délayer et laisser reposer dans le réfrigérateur.

Ensuite, abaisser à 10 mm et saupoudrer de sucre. Marquer avec le rouleau cannelé et découper à l'emporte pièce.

Déposer sur une plaque graissée et laisser sécher.

Cuire rapidement à feu très chaud.