Petits gâteaux aux amandes

Ingrédients :

- 150g de sucre
- 125g de beurre bien ramolli
- 125g de poudre d'amandes
- 40g de farine
- 3 œufs
- 2,5cl de rhum ambr1/2 fève tonka râpée

Pour le glaçage :

- 60g de sucre glace
- 1 cuillère à café de rhum
- **un peu d'eau afin que le rhum ne soit pas trop présent mais on peut également ne mettre que du rhum.**
- Préchauffez le four à 170°C

Dans un saladier mettez le beurre bien ramolli et le sucre et fouettez énergiquement.

Ajoutez ensuite la poudre d'amandes et mélangez.

Puis incorporez un par un les œufs.

Enfin, à l'aide d'une spatule, ajoutez délicatement la farine (sans trop mélanger) ainsi que le rhum et la fève tonka.

Versez la pâte dans les moules à tartelette ou de petits moules type petit four préalablement beurrés et enfournez pendant 25 à 30 minutes Pour des petits gâteaux type petits fours, cuire environ 16 mn. Ils doivent être souples au toucher.

Laissez refroidir les gâteaux et préparez le glaçage.

Dans un petit récipient mélangez le sucre glace avec la cuillère à café de rhum .

Lorsque le mélange est homogène, nappez les gâteaux et laissez les sécher.

Une variante consiste à rajouter 2 càs de confiture d'abricots dans la pâte.

Pour le glaçage, celui-ci doit être assez épais mais encore coulant.