


# RECETTE THERMOMIX

## Bokkenpootjes (pieds de chèvre)



### La préparation de la recette

#### La pâte

1. Mettre le sucre glace, la farine et l'amande en poudre dans un saladier, mélanger et réserver
2. Mettre le fouet sur le couteau et ajouter les blancs d'œufs dans le , mixer **3min/vit3,5** et rajouter le sucre en poudre par l'orifice du couvercle petit à petit
3. Ajouter les blancs en neige au mélange d'amande et mettre dans une poche à douille
4. Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, faire des bâtons d'environ 4cm
5. Décorer avec des amandes effilées
6. Préchauffer le four à 180° et faire cuire les lignes env 12min


#### La crème

7. Mettre les ingrédients dans le  et mixer **15sec/vit4**

#### Bokkenpootjes

8. Dès que les bâtons sont refroidis, mettre un peu de crème sur un et coller un deuxième baton dessus

#### La déco

9. Mettre le chocolat dans le  et mixer **4sec/vit7** puis fondre **1min30/50°/vit2**
10. tremper les extrémités des Bokkenpootjes dans le chocolat - laisser refroidir