

## Recette des cuisses de dames de Mitch El

### Cuissettes

Pâte : 400g de farine

200g de sucre

125g d'amandes moulu

3 œufs

30g de beurre

1c à café de concentré de citron

1c à café de kirsch

½ paquet de levure chimique

Mélanger la totalité des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Former un boudin que vous découpez en petits morceaux. Entre les paumes de la main former les cuissettes et les plonger dans l'huile, faire frire jusqu'à dorure. Après cuisson mettez-les sur un papier absorbant.

Dans une assiette mélanger du sucre semoule avec de la cannelle et y rouler les cuissettes.

Laisser refroidir avant de déguster.