

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Mirlitons aux framboises ~~



2 pâtes feuilletées ou brisées
125 grs de confitures de framboises
(ou de nutella)
90 grs de poudre d'amandes
120 grs de sucre
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
70 grs de crème fraîche épaisse
Sucre glace

Découper 20 fonds de pâte
Les mettre dans chaque empreinte et y disposer un peu
de confiture (ou de nutella)
Mélanger la poudre d'amandes et le sucre
Incorporer les œufs
Mélanger pour obtenir une préparation bien lisse
Ajouter le sucre vanillé puis la crème
Remplir au $\frac{3}{4}$ les empreintes de préparation
Saupoudrer largement de sucre glace
Cuire au four à 180°C pendant 20 à 25 mn
