



## **BOUCHEES FRAMBOISES-CITRON**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 -12mn**

### **Pour une plaque à petits muffins:**

90 g de farine

20 g de beurre fondu

70 g de sucre

2 petits-suisse nature

1 càs de poudre d'amandes

Le jus d'1 citron

¼ de sachet de levure

Une trentaine de framboises fraîches ou surgelées

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, blanchir les œufs et le sucre, ajouter le beurre fondu puis la farine, la poudre d'amandes et la levure. Lorsque l'appareil est bien homogène, incorporer les petits-suisse et le jus de citron.

Remplir les alvéoles en silicone, (sinon, beurrer les moules) à peine au 3/4 et enfoncer délicatement quelques framboises dans la pâte avant de mettre à cuire environ 10 mn.