



Ingrédients:

200 g de framboises (fraîches ou surgelées)
140 g de beurre demi-sel
60 g de farine
4 blancs d'œufs
200 g de sucre glace
100 g d'amandes en poudre

Préchauffer le four à 210°

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, les amandes en poudre et les blancs d'œufs.

Faire fondre le beurre, le verser chaud sur la pâte et mélanger.

Remplir de pâte des petits moules rectangulaires individuels jusqu'à mi-hauteur et mettre 1 ou deux framboises dessus

Enfourner pendant 15 mn



Imprimer la recette