

PETITS FONDANTS AUX AMANDES ET AUX FRAMBOISES



Pour 12 petits fondants

- 80 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine
- 20 g de fécule
- 180 g de sucre
- 6 blancs d'œufs
- 100 g de beurre
- 200 g de framboises fraîches ou surgelées
- 1 c à café de liqueur d'Amaretto

Préchauffez le four à 160°C...

Faire fondre doucement le beurre dans une petite casserole...

Mélangez la farine, la fécule, le sucre et la poudre d'amandes...

Ajoutez le beurre fondu et mélangez...

Incorporez une partie des blancs en neige, mélangez et ajoutez le reste des blancs. Mélangez à nouveau...

Répartir la pâte dans des petits moules. Je n'ai pas de moules à financiers j'ai donc pris mes empreintes à muffins...

Répartir les framboises en les enfonçant un peu dans la pâte...

Glissez au four pendant 18 minutes.