

ancier framboise à partager

Ingredients
165g de blancs d'oeuf
165g de sucre glace
135g de beurre
165g de poudre d'amande
70g de farine
125g de framboises fraîches ou congelées

Étape de la recette

Faire fondre le beurre la casserole jusqu' ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les rsidus

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande etle sucre glace 10s/vitesse 3.5

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Ajouter les framboises congeles 10s/vitesse 2 en sens inverse

Remplir le cercleavec la pte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr