



## 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 à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 180°C

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

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

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

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

Remplir le cercle avec la pâte obtenue et enfourner pour environ 15 minutes