

ancier framboise à partager

Ingredients
165g de blancs d'oeuf
165g de poudre d'amande
165g de sucre glace
135g de beurre
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

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les dtendre un peu l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glaceet bien mlanger.

Puis y verser le beurre noisette et mlangerjusqu' obtention d'une prparation homogne.

Et enfin incorporer dlicatement les framboises

Remplir le cercleavec la pte obtenue et enfourner pour environ 20minutes

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