



## 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 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

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

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et bien mélanger.

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Et enfin incorporer délicatement les framboises

Remplir le cercle avec la pâte obtenue et enfourner pour environ 20 minutes