



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