



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