



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