

# AMANDINES AUX FRAMBOISES

Pour 9 "muffins"

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min



**50 g de beurre mou**

**100 g de poudre d'amandes**

**100 g de sucre glace**

**2 œufs**

**1 cuillère à soupe d'Amaretto**

**1 pincée de sel**

**fruits rouges (framboises, myrtilles, mûres, groseilles ...) mélangés ou non, mais on peut choisir d'autres fruits tels que abricots, pêches, poire**

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Travailler le beurre mou et la poudre d'amandes.

Ajouter le sucre glace, le sel, l'Amaretto puis les œufs un à un.

Répartir dans les moules. Disposer 1 bonne cuillère à soupe de fruits rouges dessus.

Faire cuire 30 min.

Déguster tiède ou à température ambiante.