

Croustillants à la framboise (pour 25 à 30 pièces)



200g de sucre glace

100g de coulis de framboises

50g de farine

50g d'amandes hachées

50g de pralines roses concassées

50g de beurre fondu

Four à 190°C

Dans un saladier mélanger la farine et le sucre glace à la spatule.

Ajoutez le coulis et le beurre fondu (mais pas trop chauffé) puis incorporez les amandes et les pralines.

Sur une plaque à four couverte de papier cuisson faire des petites boules de pâte assez espacées (elles vont s'étaler).

Enfournez à 190° et cuire 8 à 10mn, surveillez que les bords soient bruns.

Laissez totalement refroidir avant de les décoller du papier.