

MINI-TARTELETTES FRANGIPANE



Ingrédients :

- 120 grs de beurre mou
- 120grs de sucre en poudre
- 120grs d'amandes en poudre
- 2 oeufs
- 1 pâte feuilletée
- 1 cuillère à soupe de rhum

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Découper la pâte feuilletée à l'aide d'un découpoir, et foncer dans les empreintes. Placer au frais le temps de la préparation.
- Mélanger ensemble le beurre mou, les oeufs et le sucre. Ajouter ensuite la poudre d'amandes et le rhum. Sortir le moule du frigo et y verser la préparation. Vous pouvez y enfoncer une framboise au centre, si vous voulez.
- Faire cuire pendant environ 15 minutes.
- Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.