

Tartelettes amandines aux fruits rouges

Pour 12 tartelettes

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 55g de beurre mou
- 70g de sucre
- 80g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 c. à café rase de cannelle
- 250 de framboises/fraises



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, un découpoir 9,5 cm, une plaque aluminium perforée et une empreinte de 12 tartelettes.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Dans un saladier, fouetter le beurre mou, le sucre et la poudre d'amandes.
- Incorporer les œufs et la cannelle jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Dérouler la pâte et découper 12 fonds avec un découpoir (9,5 cm).
- Les disposer dans les empreintes.
- Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
- Remplir de fruits rouges et versez dessus la crème d'amandes.
- Enfourner environ 25 minutes.

Bon appétit !