



Surprises aux fruits



Les ingrédients



- 200g de poudre d'amandes
- 140g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 10 framboises
- 10 cubes de mangue



La préparation



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes et le sucre. Battez rapidement les oeufs et incorporez-les au mélange.

Formez des petites boules de pâte et placez 1 cube de mangue ou 1 petite framboise au centre de chacune. Déposez les boules sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Faites les cuire au four de 10 à 15 min.

Laissez refroidir complètement les surprises avant de les déguster.

Conservez-les dans une boîte en fer.

<http://mac3ronchartr8us.canalblog.com/>

