

# Bienvenue chez Christhummm

~~ la Chenillemarle ~~

*Spéculoos ou  
Crème de  
Framboises ou  
Pâte à Pistache ou  
Crème d'Amandes  
Tout est bon !*



- 3 œufs
  - 1 pincée de sel
  - 100 grs sucre glace
  - 130 grs poudre d'amandes
  - 80 grs beurre fondu chaud
  - 60 grs crème de spéculoos ou
  - 60 grs de crème de framboises ou
  - 60 grs de pâte de pistaches ou
  - 60 grs de crème d'amandes
- Battre au fouet les œufs et le sel
  - Ajouter le sucre glace et la poudre d'amandes
  - Mélanger
  - Incorporer le beurre fondu chaud
  - Ajouter la crème de spéculoos (ou la crème de framboises ou la pâte de pistaches ou la crème d'amandes)
  - Cuisson 15/20 mn selon la taille des moules à 180°