

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°