

## **Tartelettes sans pâte aux framboises**

### Ingrédients

100 gr de farine  
50 gr d'amandes en poudre  
100 gr de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
3 oeufs  
100 gr de fromage blanc  
300 ml de lait  
25 gr de beurre fondu  
250 gr de framboises

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le fromage blanc

Délayer avec le lait

Incorporer le beurre

Mettre les framboises

Répartir dans des moules à tartelettes

Cuire four chaud 190° entre 30 et 40 mn

Laisser refroidir et mettre au frais avant de déguster



<http://atablecheznatt.canalblog.com>