



Biscuits sablés à la framboise



Pour un grand moule carré: 250g de beurre pommade, 100g de sucre glace, 100g de pulpe de framboises, 375g de farine, 1 fève de tonka râpée et quelques amandes hachées.

Mixer à la feuille le beurre et le sucre pour obtenir un aspect crémeux, ajouter la pulpe, puis la farine avec la fève râpée.

Étaler l'appareil obtenu dans le plat beurré, répartir quelques amandes hachées sur le dessus [facultatif] et cuire 40mn à 160°. Couper des carrés à chaud et démouler assez rapidement. Conserver dans une boîte en fer quelques jours.