

**Mini visitandines aux framboises**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/mini-visitandines-aux-framboises-p1120321-r.jpg) Pour 9 Mini visitandines aux framboises**

**- 100 g de beurre**  
**- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 100 g de sucre vanillé**  
**- 90 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 60 g de farine**  
**- 120 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **environ (1)**

**Empreintes à mini marguerites**   
**ou à muffins, beurrées si non silicone**  
**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser refroidir.  
Fouetter les blancs d'œufs pendant quelques secondes, juste pour les laisser mousser.  
Ajouter le sucre et fouetter encore quelques secondes.  
Incorporer les amandes en poudre et la farine.   
Mélanger.  
Ajouter enfin le beurre fondu et bien mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes jusqu'aux ¾.  
Poser 5 framboises sur chaque visitandine.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir dans les empreintes et démouler délicatement.  
Déguster à température ambiante.