**Streusel framboise**

[Une image contenant Snack, produits de boulangerie, nourriture, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/12/streusel-framboise-p1120535.jpg-r-copy.jpg) **Pour 30** [**biscuits**](https://recettes.de/biscuits)

**- 75 g de beurre pommade**  
**- 75 g de sucre**  
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 75 g de farine**  
**- 1 g de sel**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre**  
**- confiture de** [**framboise**](https://recettes.de/framboises)  
.  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Mélanger la farine, le sel, la vanille, les amandes en poudre, le sucre et le beurre  rapidement dans le robot ou du bout des doigts  
pour amalgamer tous les éléments et  obtenir un sable grossier.  
Mettre la pâte en boule, couvrir et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.  
Prélever des petits morceaux de pâte d'environ 10 g, les rouler en boule et les disposer sur la plaque.  
Faire un petit trou au centre à l'aide d'un petit bâton.  
Remplir de confiture de framboise.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Faire glisser le papier sur le plan de travail.  
Attendre qu'ils soient bien froids pour les mettre en boîte.