

## **Fondants pommes - framboises**

**Pour 8 moules à muffins** ou des moules à briochettes

100 gr de sucre en poudre (roux pour moi)

30 gr de Maïzena

3 oeufs

125 gr de poudre d'amandes

100 gr de beurre ramolli

2 belles pommes

1 poignée de framboises (suivant votre gout)

1 fève Tonka (ou vanille, ou alcool de votre choix)

Dans un cul de poule mélangez le sucre, la Maïzena, puis ajoutez les oeufs entiers, la poudre d'amande et le beurre ramolli.

Rapez la fève Tonka.

Mélangez

Epluchez les pommes, coupez-les en dès

Incorporez les dans la pâte, ajoutez les framboises.

Enrobez bien les fruits avec la pâte.

Remplissez vos empreintes

Mettez à cuire 20mn th 6/7 (180/200°)