



CONVOITISE

Matériel



Ingrédients

- 2 cl d'[eau de vie d'anis vert](#)
- 4 cl de [liqueur de framboise](#)
- 6 cl de jus d'orange
- Tranches d'orange

Recette

- Remplissez un verre à vin de glaçons.
- Versez le jus d'orange, l'eau de vie d'anis vert et la liqueur de framboise.
- Mélangez délicatement à la cuillère.
- Décorez votre verre avec des rondelles d'orange.



FRIANDS AUX AMANDES ET À LA LIQUEUR DE FRAMBOISE

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes



- * 70 g de poudre d'amande
- * 2 blancs d'œufs
- * 35 g de farine
- * 100 g de sucre en poudre
- * 85 g de beurre

- * 10 cL de [liqueur de Framboise](#)

PRÉPARATION :

1. Faire fondre le beurre au préalable.
2. Dans une casserole à feu doux, déposez la poudre d'amandes, les blancs d'œufs et le sucre en poudre puis remuer.
3. Ajoutez ensuite la farine d'un seul coup et remuer. La farine doit totalement disparaître.
4. Incorporez ensuite le beurre fondu à la préparation et la liqueur de framboise.
5. Versez la pâte dans des moules pour les remplir aux 2/3. Vous pouvez ajouter une framboise sur le dessus pour décorer votre friand.
6. Faire cuire 20 min au four préchauffé à 160°C