**Moelleux framboise amandes nutella**

Ingrédients

4 oeufs

125 gr de sucre glace

165 gr d'amandes en poudre

125 gr de beurre fondu

20 gr de nutella

125 gr de framboises surgelées

Dans le bol du TM mettre le sucre glace et la poudre d'amandes

Tout en mixant ajouter par l'orifice le nutella et les oeufs un à un

Ajouter le beurre et mixer quelques secondes

Remplir les empreintes de pâte aux 3/4

Mettre une framboise au milieu en l'enfonçant légèrement

Cuire four chaud 180° entre 12 à 15 min (le temps sera en fonction du choix de vos empreintes)

Laisser refroidir avant de démouler

