

Hyper moelleux à la framboise (cerises, framboises chez Madame Chocolat)

pour 12-15 moelleux individuels :

3 oeufs
125 g de sucre en poudre
40 g de poudre de pistache
50 g de poudre d'amande
75 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
10 cl de crème liquide
45 g de beurre
1 pincée de sel
1 bol de cerises ou de framboises

Préchauffer le four à 180°

Dans un saladier fouetter le sucre et les 3 oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre de pistache et bien mélanger. Ajouter la poudre d'amande, la farine la levure chimique. Ajouter la crème puis le beurre fondu. Bien mélanger entre chaque ajout. Ajouter la pincée de sel. Verser la pâte dans des moules à muffins ou dans des caissettes individuelles.

Ajouter des cerises ou des framboises en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Faire cuire pendant 25 à 30 minutes à 180° selon la taille des moules. Tester la cuisson au bout de 20 minutes, l'intérieur doit être cuit.

Laisser refroidir avant de déguster.

Un rendu hyper moelleux, recette rapide de réalisation, cuisson 20mn pour moi, mais c'est suivant votre four.

Si tout n'est pas mangé, ' ça m'étonnerait)...placez les "survivants" dans un sac plastique alimentaire, sinon ils vont sécher.