**Gâteaux moelleux aux fraises et chocolat noir**

**Ingrédients**

**Pour 10 petits gâteaux**

200 g de fraises

3 œufs

160 g de sucre (+2 c à soupe)

100 g de farine

60 g de maïzena

90 de poudre d'amandes

80 g de beurre ramolli

1 zeste de citron

1 sachet de levure chimique

2 c à soupe de crème fraîche épaisse

[Ganache au chocolat noir](http://www.carmen-cuisine.com/article-ganache-au-chocolat-noir-85085599.html) à 82 %

**Préparation**

**Préchauffage four à 180 °C**

Enlever les pédoncules des fraises et les couper en tranches. Les mettre dans un gros bol avec 2 c à soupe de sucre et 10 ml de Limoncello. Réserver.

Battre au fouet les œufs entiers avec le beurre ramolli et le sucre. Ajouter la farine mélangée avec la levure et la maïzena. Incorporer la poudre d'amande, la crème fraîche et le zeste de citron. Verser un peu de pâte dans un grand moule ou petits, déposer dessus quelques fraises et recouvrir avec le reste de pâte si le moule n'est pas en silicone le beurrer. Enfourner pour 35 min. Laisser refroidir porte du four ouverte.

**Remarque :** J'ai comblé le creux des gâteaux avec une ganache au chocolat noir  (cliquer sur le lien pour accéder à la recette) et trempé la moitié des fraises dans le chocolat que j'ai laissé égoutter sur la grille. Les gâteaux ronds je les ai entièrement recouvert de ganache. Les mettre ensuite au réfrigérateur pour que la ganache se fige. Les sortir 15 min avant de les consommer.

Source: Cuisine gourmande de Carmencita