

# Petits Moelleux à la vanille

Voici de délicieux petits moelleux au bon goût de vanille. Incorporés de pépites de chocolat et d'un cœur fondant à la pâte à tartiner, ils raviront les papilles des gourmands.



© Ma Bulle aux Délices - 2022 / <https://mabulleauxdelices.over-blog.com/> / Tous Droits Réservés

Difficulté : ★

Quantité : 12

## INGRÉDIENTS :

- 2 oeufs
- 125 g de farine
- 110 g de sucre en poudre
- 100 g de lait demi-écrémé
- 100 g de beurre doux

- ½ sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 CC de vanille liquide
- Pépites de chocolat
- Pâte à tartiner ( facultatif -dépend du moule utilisé )

## PRÉPARATION :

1. Faire fondre le beurre au micro-onde. Réserver.
2. Préchauffer votre four à 180°C, chaleur statique.
3. Dans un saladier, mettre les œufs et le sucre et faire blanchir avec un batteur électrique. Ajouter le lait, le beurre, la levure, la farine, la vanille liquide et la poudre. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Déposer dans le fond de vos empreintes des pépites de chocolat et verser la pâte par-dessus.
5. Enfourner pour 12 à 15 minutes ( selon votre four ).
6. Laisser refroidir, démouler et si le moule choisi le permet déposer au centre un peu de pâte à tartiner pour les gourmands.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

