



Gâteaux

Moelleux aux fraises



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

386

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les moelleux aux fraises

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
130 g **Fraise**
100 g **Noisette(s) en
poudre**
100 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
60 g **Farine**
1 c. à café **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver les fraises en les passant rapidement sous l'eau fraîche.
- 3 Les égoutter et retirer les pédoncules.
- 4 Il faut toujours découper les fraises après les avoir lavées et non l'inverse.
- 5 Réserver 1/3 des fraises entières et couper le reste des fraises en dés. Réserver.
- 6 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 7 A l'aide d'une cuillère en bois, ajouter les noisettes en poudre, bien mélanger.
- 8 Ajouter la farine tamisée et la levure, mélanger à nouveau.
- 9 Faire fondre le beurre au micro-ondes et l'ajouter à la préparation tout en mélangeant.
- 10 Ajouter les dés de fraise à la préparation, mélanger délicatement.

Étape 2

Cuisson

- 1 Remplir les moules à muffin de cette préparation aux 3/4.
- 2 Couper les fraises précédemment réservées en deux, placer une ou deux moitiés sur chaque moelleux.
- 3 Enfourner et faire cuire pendant environ 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les moelleux du four. Les laisser tiédir avant de les démouler.
- 2 Une fois démoulés, les poser sur une grille à pâtisserie pour les faire refroidir. Puis les déguster.