

Petits gâteaux Moelleux coeur fraise



50 min 15 min 20 min 15 min 380

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les moelleux

280 g **Farine**
240 g **Confiture de fraises**
1 **Yaourt**
100 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
100 ml **Lait demi-écrémé**
2 **Oeuf(s) entier(s)**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
5 g **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 3 Verser le sucre semoule et le sucre vanillé dans un saladier.
- 4 Ajouter les oeufs entiers. Fouetter.
- 5 Ensuite, verser le lait, le yaourt et le beurre fondu. Fouetter à nouveau.
- 6 Mélanger la farine avec la levure chimique. Ajouter le tout au mélange sucre et oeufs. Mélanger.
- 7 Verser la farine en plusieurs fois pour éviter la formation de grumeaux.
- 8 Garnir les moules à muffins à moitié.
- 9 Ajouter dans chaque moule une cuillère à café de confiture de fraises.
- 10 Ajouter une cuillère de pâte dans chaque moule afin de recouvrir la confiture.
- 11 Tapoter les moules sur le plan de travail afin d'uniformiser la pâte.
- 12 Enfourner ensuite pendant 20 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les moelleux du four, les laisser refroidir.
- 2 Une fois refroidis, les démouler.
- 3 Saupoudrer les moelleux de sucre glace avant de les servir.