

# MOELLEUX aux FRAISES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Moelleux : 13

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

Difficulté : Très Facile

Matériel : Moules à muffins en silicone

## INGRÉDIENTS

- 4 œufs • 100 g de sucre • 100 g de poudre d'amandes • 60 g de farine • 100 g de beurre demi-sel
- 170 g de fraises + 7 pour la déco

## RÉALISATION

Préchauffer le four th 6, 180°C. Mettre le beurre à fondre (dans le four par exemple).

Laver rapidement les fraises et les équeuter. Les découper en petits dès (sauf 7 qui serviront pour la déco)

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement. Ajouter les amandes en poudre, le beurre fondu et la farine. Incorporer ensuite à la spatule les dès de fraises.

Remplir des moules à muffins (presque jusqu'au bord pour moi), et poser dessus les fraises restantes coupées en deux.

Enfourner pour 18 à 20 minutes. Le dessus doit être doré.

Laisser refroidir sur une grille.

Un fois bien froids, vous pourrez saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.