

Moelleux aux myrtilles et au citron



Préparation 15 mn

Cuisson : 20 mn (30 mn dans mon four)

Les ingrédients pour 9 mini-cakes

3 blancs d'oeufs

125 g de sucre glace

25 g de farine

85 g d'amandes en poudre

100 g de beurre fondu

Le zeste d'1 citron finement râpé

120 g de myrtilles (je conseille 90 g)

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Tamiser ensemble la farine et le sucre glace dans un saladier. Ajouter la poudre d'amandes. Fouetter les blancs d'oeufs en neige pas trop ferme et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Ajouter le zeste de citron finement râpé et le beurre fondu. Mélanger et ajouter les myrtilles.

Mélanger à nouveau. Verser la pâte dans des moules en silicone de la forme de votre choix et cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 mn (30 mn dans mon four). Les moelleux doivent être fermes au toucher et bien dorés.

Démouler et laisser refroidir sur une grille. Les saupoudrer de sucre glace avant la dégustation.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>