

Petits moelleux rhubarbe-cardamone

Temps de préparation: 5 mn

Temps de cuisson: 15 mn

Ingrédients pour 20 petits moelleux:

- 100 g de lait fermenté
- 70 g de sucre roux
- 25 g de fécule de pommes de terre
- 75 g de farine semi-complète
- 1 œuf
- 120 g de confiture de rhubarbe
- 40 g de beurre doux fondu
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère de cardamone en poudre



Recette:

1) Battre les ingrédients tous ensemble quelques minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène et crémeuse.



2) Remplir de pâte les cavités d'un moule à mini-muffins au trois quarts.



3) Préchauffer le four à 180°C (th 6) et cuire pendant 12 à 15 mn.

4) Laisser refroidir avant de démouler et déguster.