Moelleux aux pêches de vigne

12 gâteaux Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Moule utilisé : moule 12 carrés gourmands de Guy Demarle 

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-4 œufs

-100g de sucre

-100g de farine

-50g de maïzena

-50g de poudre d'amandes

-1 sachet de levure

-60g de beurre

-400g de pêches de vigne

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Mélanger les oeufs avec le sucre.
- Ajouter la farine, la maïzena, la poudre d'amandes et la levure. Mélanger et lisser le tout.
- Incorporer le beurre fondu, puis les pêches de vigne coupées en morceaux.
- Verser dans les empreintes et enfourner +/- 30 min.
- A déguster tièdes ou froids.