

Moelleux myrtilles et amandes

12 gâteaux Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 12 briochettes de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr
Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-3 oeufs
-80g de sucre
-125g de mascarpone
-30g de poudre d'amandes
-75g d'huile
-130g de farine
-1/2 sachet de levure
-75g de myrtilles fraîches

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Fouetter les oeufs avec le sucre, le mascarpone et la poudre d'amandes.
- Ajouter l'huile. Mélanger.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Ajouter les myrtilles et mélanger.
- Verser dans les empreintes et enfourner +/- 20 min.
- Laissez refroidir avant de démouler.