Moelleux frangipane et Rhum

12 étoiles Préparation : 10 min - Cuisson : 22 min

Moule utilisé : 12 étoiles de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-2 oeufs

-100g de cassonade

-100g de beurre

-150g de poudre d'amandes

-3cs de Rhum vanille ou ambré

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et réserver.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec la cassonade.
- Ajouter la poudre d'amandes. Lisser.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- Ajouter le Rhum et lisser le tout.
- Verser dans les empreintes.
- Déposer une toile de cuisson dessus et enfourner +/-22 min.
- Enlever la toile 5 min avant la fin de la cuisson.