



CŒURS CITRONNES A LA FRAISE CONFITE



Pour une douzaine de cœurs:

120 g de farine

100 g de sucre en poudre

50 g de beurre mou

70 g de petits suisses

2 œufs

1 pincée de sel

Une douzaine de fraises confites

5 g de levure chimique

Le zeste râpé d'1/2 citron et son jus

Préchauffer le four à 150°.

Incorporer le zeste du citron râpé et le jus au sucre en poudre. Incorporer les œufs légèrement battus et remuer pour faire dissoudre le sucre. Ajouter la farine puis le beurre fondu, remuer et terminer en incorporant la pincée de sel et la levure.

Si on a des feuilles de scapcooking, garnir le fond des moules en silicone comme indiqué sur le mode d'emploi, remplir les empreintes (beurrées si elles ne sont pas en silicone) avec l'appareil à gâteau et enfoncer une fraise au milieu, cuire normalement pendant environ 30 à 35 mn. Laisser refroidir avant de démouler.