



Petits moelleux framboises pralines

ingrédients pour environ 20 petits moelleux

- 300 g de faisselle de chèvre
- 250 g de framboises
- 120 g de pralines
- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 100 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure

Préchauffer le four T 6/7 (180/210°)

Concasser en poudre grossière les pralines.

Faire ramollir le beurre.

Faire égoutter les faisselles.

Fouetter le sucre et les oeufs, ajouter la faisselle et le beurre bien mélanger.

Mélanger intimement la farine additionnée de la levure avec les pralines en poudre, incorporer délicatement le mélange à la faisselle. A l'aide d'une Maryse mélanger les framboises délicatement à votre pâte. Verser la préparation dans des empreintes en silicone ou dans des moules beurrés.

Enfourner pour environ 35 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau, les petits gâteaux doivent être moelleux et dorés.