



Moelleux fraises chocolat blanc

Ingrédients pour 24/26 moelleux

- 200 g farine
- 100 g beurre fondu
- 3 œufs
- 80/100 ml de lait
- 100 g sucre en poudre
- 125 g chocolat blanc
- 250 g fraises
- 1 sachet levure

Préchauffer le four T 6 (180°)

Laver équeuter et couper les fraises en quatre.

Couper le chocolat en petits dés grossièrement.

Battre les œufs avec le sucre, incorporer le beurre fondu puis le mélange farine/levure en pluie tout en fouettant. Lisser avec le lait pour obtenir une pâte moins compacte.

Ajouter délicatement les quartiers de fraises et les dés de chocolat, bien mélanger.

Verser la pâte dans les empreintes de moules en silicone ou dans des moules beurrés au 2/3 de la hauteur.

Mettre au four pour environ 20 minutes, les petits moelleux doivent être légèrement dorés. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.

Démouler et laisser refroidir sur grille.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE DO NOT COPY**

