

Petits gâteaux au chèvre frais et aux framboises



(pour 3 personnes)

125 g de brousse de fromage de chèvre frais
75 g de beurre
100 g de sucre semoule
2 oeufs
90 g de farine
½ sachet de levure chimique
½ c.a.c. d'extrait de vanille
60 g de framboises

Préchauffez le four à 200 °C (th 6-7).

Beurrez un moule à manqué ou des moules individuels, à moins d'utiliser des moules en silicone.

Coupez le beurre en morceaux et faites-le fondre au microonde ou au bain-marie.

Fouettez le fromage de chèvre frais additionné de sucre au batteur électrique. Ajoutez le beurre fondu et les oeufs un après l'autre, puis la farine, la vanille et la levure. Mélangez rapidement et versez la pâte dans le ou les moules.

Enfournez pour 10 minutes puis déposez les framboises sur le dessus et laissez cuire 20 à 30 minutes.

Démoulez le(s) gâteau(x) et servez tiède(s) ou froid(s), saupoudré(s) éventuellement de sucre glace.