



## **BOUCHEES DOUCEURS AUX FRUITS DE LA PASSION**



**Pour douze petits gâteaux (taille briochettes):**

**Facile**

**Préparation: 5mn**

**Cuisson: 20mn**

6 fruits de la passion  
100 g de beurre  
25 g de miel  
1 œuf  
175 g de fromage blanc  
250 g de farine  
120 g de sucre en poudre  
½ sachet de levure  
3 càs de gelée de groseilles

Préchauffer le four à 180°.

Couper les fruits de la passion pour récupérer la pulpe.

Faire fondre le beurre avec le miel au micro-ondes ou dans une casserole. Dans un saladier, mélanger l'œuf, le fromage blanc et la pulpe des fruits de la passion. Incorporer le beurre et le miel avant d'ajouter la farine tamisée et la levure.

Remplir les moules sans les beurrer s'ils sont en silicone et faire cuire une vingtaine de minutes. Sortir les gâteaux du four et les laisser un peu refroidir avant de les démouler.

Pendant que les bouchées tiédissent, faire fondre la gelée de groseilles avec ½ cuillère d'eau (30 s au micro-ondes) et au pinceau, les napper plusieurs fois pour qu'elles soient bien brillantes.