



LE MOELLEUX

Pour 8 parts

-220g de farine

-200g de beurre

-180g de sucre

-3 œufs

-7g de levure

-épices : zeste de citron, cannelle, muscade, amande amère

- 1. Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un à uns.*
- 2. Ajouter la farine et la levure. Ajouter les épices en dernier.*

Voilà votre base de moelleux, maintenant à vous de le décliner de différentes façons :

En marbré, il vous suffira de séparer la pâte en deux parties égales et d'ajouter du chocolat noir (30g) à une partie



Au rhum-raisin, en faisant au préalable tremper les raisins sec dans du rhum.

