

Petits moelleux au skyr et fruits

(<http://www.chocolatatuslesetages.fr/2023/07/petits-moelleux-au-skyr-et-fruits.html?>)



Ingrédients pour une vingtaine de petites bouchées :

4 oeufs

150 g de sucre en poudre

80 g de beurre fondu

110 g de skyr ou yaourt ou fromage blanc

35 g de poudre de noisette ou d amandes

150 g de farine

1 cuillère à café bombée de levure chimique

1 pincée de sel

des fruits (ou pépites de chocolat)

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Mélanger les oeufs avec le sucre.
- Ajouter le fromage blanc ou le skyr. Bien mélanger. Ajouter ensuite une pincée de sel, la poudre de noisette et la farine avec la levure.
- Ajouter le beurre fondu qui aura un peu refroidi. Mélanger pour avoir une pâte fluide.
- Répartir la pâte dans des petits moules beurrés ou dans des moules en silicone.
- Couper les fruits choisis en petits morceaux et enfoncer les morceaux dans la pâte.
- Cuire à 180° au four pendant 15 minutes environ. Surveiller la cuisson.
- Lorsque les gâteaux sont dorés, vérifier la cuisson en enfonçant une lame de couteau qui doit ressortir sans trace de pâte.

- NB : il m'a fallu prolonger la cuisson prévue de 5 à 8mn, car les biscuits ne dorait pas.
- J'ai utilisé de mini moules en silicone, de 2 tailles différentes, mais ça marche dans les moules à muffins.