

Moelleux cacao cœur framboise

Ingrédients : *Pour 8 personnes*

1 barquette de framboises fraîches
125 g de cacao amer en poudre
90 g de farine
150 g de sucre en poudre
150 g de beurre fondu
4 œufs
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Préchauffez le four à 180°C

Battez les œufs avec le sucre en poudre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajoutez le beurre fondu puis la farine, le cacao amer en poudre, la levure chimique et le sel. Remuez bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène

Nettoyez et épongez les framboises fraîches

Beurrez des mini moules à gâteaux ou à muffins et placez-les sur une plaque de four

Versez la moitié de la pâte dans les mini moules

Placez ensuite deux-trois framboises dans chaque mini moule puis recouvrez avec le restant de pâte

Enfournez les moelleux au cacao et au cœur framboise pendant 30 minutes. Vérifiez leur cuisson avec la pointe d'un couteau

A la sortie du four, laissez tiédir les moelleux au cacao et au cœur framboise pendant 5 minutes sur une grille puis démoulez-les délicatement

Servez tiède ou froid
