

## Petites Charlottes Moelleuses aux Cranberries

### Ingrédients :

Pour 12 petites Charlottes

- \* 3 oeufs
- \* 150 g de sucre
- \* 130 g de beurre fondu
- \* 150 g de farine
- \* 100 g de crème fraîche liquide
- \* 100 g de Cranberries séchées



### Préparation :

Préchauffez le four à 200°C (th.6) et posez les empreintes Petites Charlottes (FP 2071) sur la plaque perforée.

Fouettez ensemble le beurre fondu et le sucre. Ajoutez les oeufs, puis la farine, et enfin la crème liquide. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Incorporez les Cranberries à l'appareil et remplissez les empreintes (vous pouvez les remplir à ras bord, ils ne gonflent pratiquement pas).

Enfournez pour 15 minutes.

**Note :** Vous pouvez y mettre comme Cécile de fraises séchées, des écorces d'oranges confites ou encore des pépites de chocolat!

**Source :** Cécile de « [aufildemesrecettes.over-blog.com](http://aufildemesrecettes.over-blog.com) »