

GÂTEAUX MOELLEUX AUX CERISES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 à 25 mn

Pour 12 à 14 petits gâteaux:

3 oeufs (blancs et jaunes séparés)

Leur poids (180 g environ) de farine à levure incorporée

180 gde sucre de canne

150 g de beurre mou

50 ml de lait

350 (ou plus) de cerises dénoyautées

un peu de sucre glace

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Laver soigneusement les cerises et les sécher, les dénoyauter en les coupant en deux.

Au robot, avec le fouet, monter le beurre et le sucre pour obtenir une crème très moelleuse. Ajouter les jaunes en continuant à battre puis continuer avec la farine et le lait. Réserver.

A part, monter les blancs d'oeufs en neige très ferme avec la pincée de sel.

Les incorporer délicatement au premier appareil en mélangeant de bas en haut.

Terminer en ajoutant les cerises et en les mélangeant délicatement. Verser dans les moules beurrés si nécessaire et enfourner pour 20 à 25 minutes (40 si c'est un seul gros gâteau).

Laisser refroidir avant de démouler et saupoudrer de sucre glace avant de servir.