

MOELLEUX AUX POMMES ET AU GINGEMBRE CONFIT



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 -25 mn environ

Pour 4 moelleux (de la taille d'un gros muffin):

2 œufs

70 g de sucre

20 g de poudre d'amandes

60 g de beurre fondu tiédi

30 g de gingembre confit coupés en gros dés

80 g de farine

1/2 càc de levure

1 pomme acide taillée en brunoise ou râpée

Préchauffer le four à 180°.

Pendant qu'il chauffe, mettre le beurre en morceaux dans un bol et le laisser fondre 3 à 4 minutes. Sortir le bol et laisser tiédir.

Au batteur, mélanger le sucre et les œufs jusqu'à ce que le sucre soit fondu. En continuant à battre, ajouter la farine et la poudre d'amandes puis verser le beurre en mélangeant bien, ajouter la pulpe de pommes. Terminer en incorporant la levure, le gingembre en travaillant rapidement.

Beurrer éventuellement les empreintes à gâteaux, verser la pâte jusqu'au 4/5 de la hauteur des moules et enfoncer un cube de gingembre au milieu.

Enfourner environ 20 à 25 minutes en surveillant la couleur du dessus pour que les moelleux ne soient pas trop foncés.