

## MOELLEUX ROSES AUX FRAISES SECHÉES ET AUX AMANDES



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 -12 mn**

### Pour environ 6 moelleux (taille petits muffins):

3 oeufs (blancs et jaunes séparés)

25 g de sucre

1 càs de sirop de fraises ou de jus de confiture

20 g de farine

80 g d'amandes en poudre

2 càs de crème épaisse ou de Ricotta

50 g de fraises séchées (+ 6 )

Quelques gouttes de colorant rose (facultatif)

Préchauffer le four à 180°.

Couper les fraises séchées en petits dés, en réserver 6 entières.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre pendant 2 minutes, ajouter la farine, le sirop de fraises, la crème et la poudre d'amandes. Ajouter les dés de fraises séchées et éventuellement le colorant.

Battre les blancs en neige assez ferme et les incorporer délicatement à l'appareil précédent.

Verser dans des moules à muffins beurrés si nécessaire ou dans des caissettes en papier.

Enfourner pour une dizaine de minutes.

Au sortir du four, laisser tiédir, inciser un côté du moelleux et glisser une fraise entière à l'intérieur.

Laisser entièrement refroidir avant de déguster.