

Extra moelleux aux framboises



Ingrédients : 100 g de framboises décongelées et mixées, 1 oeuf, 30 g de sucre, 30 g de farine, 1 cc de jus de citron, du coulis de framboises

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un saladier battre l'œuf et le sucre. Ajouter la purée de framboises, le jus de citron et la farine. Bien mélanger.

Verser dans des petits moules pour faire des mini-bouchées, ou dans deux grands moules à muffins pour un dessert à partager à deux...

Cuire 10 à 15 minutes selon la taille des moules utilisés.

Lorsque les moelleux sont refroidis, verser dessus le coulis de framboises.