

Petits moelleux aux groseilles et cardamome



Ingrédients pour une vingtaine de petits moelleux :

-100g de beurre mou, 100g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 sachet de levure chimique, 2 oeufs, 100g de farine, 60g de poudre d'amande, 5 cuillères à soupe de lait, 4 capsules de cardamome, environ 200g de groseilles, sucre glace

Préparation :

Chauffer le lait avec les capsules de cardamome. laisser infuser.

Mélanger le beurre et les sucres. Ajouter les oeufs, puis la farine, la levure et la poudre d'amande.

Bien mélanger puis incorporer le lait dont on aura retiré les capsules de cardamome.

Répartir la pâte dans des empreintes en silicone puis parsemer de groseilles.
Enfourner pour une vingtaine de minutes dans le four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace au moment de la dégustation.....