

# Moelleux aux Maltesers



## INGREDIENTS

60 billes Malteser (moins d'un paquet)

200 g de farine

150 g de sucre

3 oeufs

1 yaourt nature

1/2 citron pour son zeste

8 cl d'huile d'olive

1/2 paquet de levure chimique

## PREPARATION °

1. Mettre les maltesers au congélateur (40 minutes)

2. Faire préchauffer le four à 180°C.

3. Faire blanchir les oeufs avec le sucre et y ajouter l'huile, le yaourt et le zeste de citron.

4. Ajouter au fouet la farine mélangée à la levure.

5. Mettre un peu de pâte au fond de chaque empreinte, les 5 boules de malteser et couvrir de pâte (les empreintes seront alors remplies aux 3/4 uniquement).

6. Faire cuire une vingtaine de minutes.