

GATEAU AUX MURES ET MASCARPONE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Pause Gourmandises

Ingrédients :

- 230 g de mûres fraîches ou surgelées
- 150 g de farine
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de mascarpone
- 2 c à soupe de lait 1/2 écrémé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 5 gouttes d'arôme d'amande amère

Préparation :

- Pour les mûres surgelées, sortez-les du congélateur et disposez-les dans une passoire 30 minutes avant de la préparation de la recette.
- Préchauffer le four à 180° C
- Placer le fouet dans le bol, ajouter la mascarpone avec le lait et battre 10 secondes à vitesse 3
- Ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle pendant 40 secondes à vitesse 2, enlever le fouet et racler les bords
- Puis, ajouter le sucre et mixer 1 minute à vitesse 4
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine, la levure, l'arôme d'amande et mixer 30 secondes à vitesse 4
- Ajouter les mûres et mélanger 15 secondes en sens inverse à vitesse 2
- Placer le moule marguerite sur la plaque perforée
- Verser la préparation dans le moule
- Mettre au four pour 40 minutes
- Démouler et laisser refroidir avant de démouler

Conseil :

- j'aurais dû laisser macérer dans du sucre les mûres une fois décongelées car elles étaient un peu acide

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>