

## **PETITS GÂTEAUX AUX BISCUITS ROSES, AMANDES, CERISES ET GRIOTTINES**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 20-25 mn**

### **Pour 6 petits gâteaux:**

125 g de biscuits de Reims réduits en poudre

100 g de beurre mou

50 g de sucre

1 càc de levure

3 œufs

100 g de poudre d'amandes

2 belles càs de crème fraîche épaisse

3 càs de jus de Griottines

### **Garniture:**

Confiture de cerises à volonté

Quelques Griottines

3 càs de jus de Griottines

Préchauffer le four à 160°.

Au robot éventuellement, mélanger tous les éléments secs (poudre de biscuits, amandes, et sucre) avec le beurre mou. Ajouter la crème, la confiture, la levure et les œufs battus en omelette en remuant jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Détendre l'appareil avec le jus de Griottines.

Remplir les moules en silicone jusqu'au 4/5 de la hauteur et enfourner 20 à 25 minutes (une lame plongée au cœur du biscuit doit ressortir sèche).

Le dessus des gâteaux se colorent légèrement mais pas trop.

Laisser refroidir avant de démouler.

Terminer en nappant le gâteau de confiture diluée dans le sirop de Griottines et parsemer quelques cerises à l'alcool autour.