

Moelleux aux framboises “sans gluten”

8 personnes

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : Igloo de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



@Lesdelicesabelle

Ingrédients

- 4 œufs
- 120g de poudre d'amandes
- 120g de beurre
- 120g de cassonade
- 110g de farine sans gluten avec levure intégrée
(ou 50g de farine de riz + 50g de maïzena + 1 sachet de levure chimique)
- 150g de framboises surgelées

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Fouetter les œufs avec la cassonade.
- Ajouter le beurre fondu et lisser.
- Ajouter la poudre d'amandes et le mélange farine/levure. Lisser le tout. Ajouter les framboises. Mélanger.
- Verser dans le moule et enfourner +/-45 min.