

Mes p'tits ours confiture

12 ours

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : 12 ours de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingédients

- 3 oeufs
- 100g de sucre
- 1/2 cc de vanille en poudre
- 2 petits suisses
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50g d'huile neutre
- Confiture au choix

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs, le sucre et la vanille.
- Ajouter les petits suisses et lisser.
- Ajouter l'huile et lisser.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Verser à l'aide d'une petite louche, garnir d'une petite moitié les empreintes. Déposer 1cc de confiture.
- Couvrir du reste de pâte.
- Mettre une toile de cuisson dessus à retirer 5 min avant la fin de la cuisson.
- Enfourner durant +/- 25 min.
- Faire tiédir avant de démouler.
- Une variante pâte à tartiner est possible.