

Moelleux au caramel beurre salé

Pour 9 gâteaux

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 yaourt nature
- 2 pots de farine
- 1/2 pot de sucre cassonade
- 1/2 pots d'huile neutre
- 1/2 sachet de levure
- 3 grosses cs de caramel au beurre salé



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule, un moule 9 Mini St-Honorés et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Poser les empreintes sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter le yaourt et le sucre. Garder le pot de yaourt en mesureur.
- Ajoutez les oeufs un à un et bien mélanger avec la cuillère magique.
- Ajouter la farine et la levure tout en fouettant.
- Verser ensuite l'huile et fouetter encore.
- Terminer en ajoutant la confiture de lait.
- Lisser la préparation.
- Verser dans les empreintes et poser une toile siliconée dessus.
- Enfourner durant 20 min et démouler tièdes.

Bon appétit !



Moule 9 Mini St Honorés

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle