



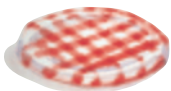
Mini-cakes cœur confiture

PRÉPARATION : 15 MN

CUISSON : 25 MN

POUR 6 MINI-CAKES

• 2 oeufs • 160 g de sucre en poudre • 160 g de beurre demi-sel • 180 g de farine pour gâteaux • 1 citron non traité • 3 c. à café de confiture de fraises • 3 c. à café de confiture d'abricots



RÉALISATION

1. Faites fondre le beurre (à feu doux ou au micro-ondes). Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Fouettez les oeufs dans un saladier avec le sucre en poudre et le zeste finement râpé du citron jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporez le beurre fondu tiédi puis la farine. Mélangez pour obtenir une pâte bien homogène.
3. Répartissez la moitié de cette pâte dans les six empreintes d'une plaque à muffins en silicone. Déposez une belle cuillerée à café de confiture (au choix à la fraise ou à l'abricot) dans chaque empreinte. Recouvrez du reste de pâte. Soulevez la plaque et faites-la retomber sur le plan de travail plusieurs fois afin de chasser l'air. Faites cuire 25 min au four. Laissez tiédir puis démoulez. Servez ces mini-cakes tièdes ou froids.



Mini-cakes cœur confiture