

les recettes d'Alice

Moelleux aux framboises



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



25 minutes



Facile

INGREDIENTS

300 gr de framboises	120 gr de sucre
12.5 cl de lait	1 œuf
2 sachets de sucre vanillé	50 gr de beurre mou
2 c à c de levure chimique	250 gr de farine

MATERIEL NECESSAIRE

1 moule à moelleux

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Faire bouillir 5 c à s de lait et le sucre vanillé puis ajouter 250 gr de framboises. Faire cuire 5 min à feu doux et laisser refroidir.
- 2- Dans un saladier mélanger la farine, la levure et ajouter le sucre, l'œuf, le beurre et le reste de lait. Ajouter le lait avec les framboises et mélanger tous les ingrédients.
- 3- Verser dans le moule et déposer des framboises sur le dessus de la pâte.
- 4- Cuire au four à 200 °c 25 min.

CONSEILS ET ASTUCES

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Alice Délice

