

les recettes d'Alice

Moelleux aux cerises noires et flocons d'avoine



INGREDIENTS

200 gr de farine	220 gr de cerises noires(bocal)
60 gr de flocons d'avoine	2 œufs, 200 de yaourt
2 c à de levure chimique	150 gr de sucre
½ c à c de bicarbonate	150 gr de beurre fondu
1 c à c de cannelle en poudre	1 sachet de sucre vanillé

MATERIEL NECESSAIRE

1 moule à moelleux

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un saladier mélanger la farine, les flocons d'avoine, la cannelle, la levure et le bicarbonate.
- 2- Egoutter les cerises.
- 3- Battre les œufs au fouet et ajouter le beurre, le sucre, le sucre vanillé, et remuer.
- 4- Incorporer le yaourt et remuer à nouveau. Ajouter le mélange de farine et bien mélanger.
- 5- Remplir le moule à moitié de pâte puis déposer des cerises. Compléter avec le reste de pâte puis enfoncer des cerises dessus.
- 6- Cuire au four à 200°C 20 min

CONSEILS ET ASTUCES

Attendre 5 min avant de démouler.

Alice Délice

