



Petits moelleux à la confiture

Ingredients

3 oeufs
75g de sucre
75g de farine
de la confiture

Étape de la recette

- Pour 20 moelleux -

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Monter les blancs en neige

Fouetter les jaunes et le sucre

Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse

Remplir les empreintes et enfourner environ 11 minutes

Laisser refroidir, démouler et remplir de confiture