

Moelleux à la noisette



Recette

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que celui-ci blanchisse.

Ajouter le beurre fondu tout en remuant.

Ajouter la fécule de maïs et la poudre de noisettes.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Versez dans des petits moules individuels (vous pouvez aussi verser l'appareil dans un moule à manquer).

Mettre au four à 180° pour environ 30 minutes.

Ingrédients :

20 g de fécule de maïs
180 g de poudre de noisettes
130 g de sucre
100 g de beurre fondu
5 œufs

