

Coeurs à la framboise de Mimi

Ingrédients

200 g de farine

100 g de sucre

1 sachet de levure chimique

3 oeufs

90 g de beurre fondu

85 ml de elben

1 pincée de sel

des framboises **(il me restait 175 gr surgelées)**

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sucre.

Ajoutez les oeufs, le beurre fondu, le lait et le sel.

Ajoutez délicatement à votre préparation les framboises.

Remplir les moules en forme de coeurs aux 3/4 de la hauteur.

Faites cuire 20 mn (selon votre four).

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>