

Oursons aux fruits rouges

Ingredients
Coeur coulant fruits rouges
140g de purée de fruits rouges
1cuillère à soupe de maïzena
Pâte
60g de beurre
2 oeufs
4g de levure chimique
100g de farine
70g de sucre
1/2cuillère à café d'arôme vanille

Coeur coulant fruits rouges

Dlayer la mazena avec un peu de pure, froid (pour viter les grumeaux)

Mettre la mazena delaye et le reste de pure de fruits dans une casserole

Faire chauffer, sur feu moyen, en mlangeant jusqu' ce que la prparation paississe lgrement

Verser dans 6 cavits du moule et mettre au conglateur 2h

----> Utilisez le moule que vous voulez, pourvu qu'il soit plus petit que le moule ourson

Pâte

- Pour 6 gros oursons -

Prchauffer le four 170C

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mlanger la farine, le sucre et la levure chimique ensemble

Verser les 2 oeufs, l'arme vanille et mlanger

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Verser la pte dans les empreintes du moule

Dposer le coeur coulant au fruits rouges, congel, en appuyant lgrement, pour qu'il se recouvre de pte

Enfourner environ 14 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr