

Fondant à l'inspiration framboise spécial fêtes des mères

Préparation : 10 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 250g d'inspiration framboise
- 70g de beurre
- 4 œufs
- 25g de sucre
- 50g de farine

Préparation

1. : d'inspiration framboise de beurre 4 œufs de sucre de farine Recette : Fouettez les œufs avec le sucre quelques minutes pour les blanchir.
2. Faites fondre doucement l'inspiration framboise avec le beurre.
3. Mélangez les deux préparations.
4. Ajoutez la farine tamisée.
5. Versez la pâte dans le moule à cake beurré et fariné ou chemisé de papier sulfurisé.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 220°C pour 16 à 19 minutes de cuisson selon si vous préférez un résultat plus ou moins coulant (et selon votre four bien sûr).
7. Laissez refroidir totalement puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com