



Oursons aux fruits rouges

Ingredients

Coeur coulant fruits rouges

140g de purée de fruits rouges

1 cuillère à soupe de maïzena

Pâte

60g de beurre

2 oeufs

4g de levure chimique

100g de farine

70g de sucre

1/2 cuillère à café d'arôme vanille

Coeur coulant fruits rouges

Délayer la maïzena avec un peu de purée, à froid (pour éviter les grumeaux)

Mettre la maïzena delayée et le reste de purée de fruits dans une casserole

Faire chauffer, sur feu moyen, en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement

Verser dans 6 cavités du moule et mettre au congélateur 2h

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

Pâte

- Pour 6 gros oursons -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique ensemble

Verser les 2 oeufs, l'arôme vanille et mélanger

Ajouter le beurre fondu et mélanger

Verser la pâte dans les empreintes du moule

Déposer le coeur coulant aux fruits rouges, congelé, en appuyant légèrement, pour qu'il se recouvre de pâte

Enfourner environ 14 minutes