

# Gâteau aux mûres

*et mascarpone*



**Pour 6 personnes (un moule de 20 cm ou 22 cm)**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

- 230 g de mûres fraîches ou surgelées
- 150 g de farine
- 125 g de sucre
- 3 œufs (calibre moyen)
- 150 g de mascarpone
- 2 c à soupe de lait 1/2 écrémé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 c à café d'arôme d'amande amère
- Beurre pour le moule (sauf pour le moule en silicone)
- Sucre glace (facultatif)

*Pour les mûres surgelées, sortez-les du congélateur et disposez-les dans une passoire 30 minutes avant de la préparation de la recette.*

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, détendre le mascarpone avec le lait à l'aide d'un fouet.

Ajoutez les œufs un à un toujours en fouettant.

Ajoutez le sucre.

Incorporez la farine avec la levure tamisées.

Parfumez avec l'arôme d'amande amère. *Attention, en mettre très peu.*

Ajoutez les mûres délicatement avec une spatule.

Versez dans un moule beurré ou en silicone.

Glissez au four pour 30 minutes pour un moule de 20 cm. *Peut-être un peu moins de cuisson pour un moule de 22 cm étant donné qu'il sera moins épais.*

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Saupoudrez de sucre glace.