



Mini -moelleux aux raisins



Une nouvelle idée pour cuisiner le raisin, d'après une recette de [Jo fait du gâteau](#). Ces moelleux aux fruits sont tout simples à faire : pas besoin de peler les raisins, ni même de les épépiner ; on les mets entiers directement dans la pâte. La peau et les pépins sont moins perceptibles après la cuisson que dans les grains de raisin frais.

Ingrédients (pour 6 moelleux) :

- 1 grappe de raisins Italia
- 50 g de farine
- 50 g d'amandes en poudre
- 2 oeufs
- 70 g de sucre
- 70 g de fromage blanc
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- facultatif : sucre perlé

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Laver les grains de raisins, les laisser sécher sur un torchon propre.

Fouetter les oeufs avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à obtenir un mélange blanchi-mousseux. Ajouter les amandes en poudre puis la farine mélangée à la levure. Verser le fromage blanc, mélanger le tout et incorporer la moitié des grains de raisins.

Répartir la pâte dans des moules à muffins. Ajouter par dessus les grains de raisin restants, en les enfonçant légèrement dans la pâte. Saupoudrer de sucre perlé.

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 minutes, le moelleux doit être à peine doré.

Démouler lorsque les gâteaux sont tièdes ou froids.

Le 11 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/11/25208947.html>