

Bouchées moelleuses à la confiture de lait

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/10/14/25221504.html>

October 14, 2012

dimanche 14 octobre 2012

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 30 g de sucre en poudre
- 100 g de confiture de lait
- 3 c à soupe de farine
- 80 g de beurre

Préchauffez votre à 180°C et posez vos empreintes sur la plaque. Faites fondre au bain marie le beurre avec la confiture de lait et mélangez bien jusqu'à ce que cela devienne onctueux.

Battez les œufs avec le sucre, puis ajoutez le mélange œuf/sucre au mélange beurre confiture de lait. Mélangez et incorporez la farine.

Remplissez vos empreintes à l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère, et enfournez pour 15 minutes.

Une recette parfaite pour un cadeau gourmand, ou un café gourmand.

[dessert](#), [confiture de lait](#)

