

# Moelleux aux framboises

## Ingrédients

110 gr de farine T45

70 gr de fécule de pommes de terre ou **maïzena**

1 cc de levure chimique

150 gr de sucre

3 oeufs

25 ml d'huile neutre

1 cs de jus de citron + zeste d'un citron

250 gr de framboises **je n'ai pas pesé**

Mélanger la farine, la maïzena et la levure puis tamiser Réserver

Blanchir les oeufs avec le sucre et le zeste

Ajouter tout en mélangeant entre chaque ajout la farine réservée, le jus de citron puis l'huile

Verser la pâte dans le moule et y répartir les framboises en les serrant

Cuire four chaud 180° une trentaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler le gâteau

Au moment de servir j'ai saupoudré d'un mélange de sucre glace et cacao amer

