

MOELLEUX AU MASCARPONE

Ingrédients :

- 250 g de mascarpone
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de beurre fondu

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans un saladier, mélangez le mascarpone et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
3. Incorporez les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout.
4. Ajoutez la farine, la levure chimique et le sel. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
5. Incorporez l'extrait de vanille et le beurre fondu. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.
6. Versez la pâte dans un moule préalablement beurré et fariné.
Enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau en ressorte propre.
7. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.