

Moelleux très moelleux ! parfumés à l'halva vanille ooO



Ingrédients (4 personnes):

100 g de Halva vanille
2 oeufs
110g de vergeoise blonde (ou sucre)
100 g de mascarpone
1/2 sachet de levure
100 g de farine .

Préparation:

Vous êtes en droit de vous demander mais qu'est-ce que l'Halva ? car moi-même il y'a quelques mois je ne connaissais pas , il s'agit en fait d'une préparation orientale que vous pouvez trouver en grande surface et qui se compose de : Crème de Sésame (Tahin), de sucre, d'huiles et d'essences de vanille, il existe également de l'halva amandes, pistaches ... moi je l'aime telle qu'elle , mais on peut aussi l'utiliser pour enrober des biscuits ou bien dans ces moelleux très moelleux pour cause de présence de mascarpone inventés by me ...



Pour 12 Moelleux

Voyons voir ! :

- ☒ Préchauffer le four à 180 °C
- ☒ Battre les oeufs avec la vergeoise au batteur électrique .
- ☒ Ajoutez le Halva et battre vigoureusement .
- ☒ Ajoutez le mascarpone, la farine et la levure tamisez et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse .
- ☒ Emplir les moules à muffins et enfournez pour 10 minutes à 180 °C puis 20 minutes à 150 °C .

