Petits cœurs à la confiture

Ingrédients (pour +/- 12 gâteaux)
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 200 g de sucre
- 70 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'arôme naturel de vanille (réf. 4400 de ScrapCooking®).
- Confiture de fraise
- Décors sucrés ScrapCooking®

Mélangez le sucre, les oeufs, le beurre fondu, l'arôme et le lait. Incorporez la farine et la levure.

Remplissez les moules au $^3/_4$ et faites cuire 30 à 40 min à 180°C.

Démoulez les petits coeurs et déposez une cuillère à café de confiture dans chaque creux.

Recouvrez la confiture de mini-billes ScrapCooking®.

FR - Recette / EN - Recipe / ES - Receta / NL - Recept / DE - Rezept / IT - Ricetta :
blog.scrapcooking.fr