

Cœurs Chocolat Framboise

🕒 Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients:

- 300 g de Framboises fraîches ou surgelés
- 3 oeufs
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de farine
- 36 carrés de chocolat noir Nestlé

Préchauffez votre four à 210°C (th.7) et posez vos empreintes Cœurs Profonds (FP 2073) sur la plaque perforée.

Réservez 12 belles framboises et mixez les autres rapidement.

Dans un cul-de-poule, battez les oeufs en omelette. Ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la farine tamisée dans le cul-de-poule et mélangez. Incorporez la purée de framboises.

Répartissez la préparation au 3/4 dans les empreintes et déposez 1 framboise au centre de chacune. Enfouissez et faites cuire 10 à 12 minutes. Laissez tiédir légèrement avant de les démouler.

Nettoyez les empreintes puis posez 3 carrés de chocolat dans chaque coeur et laissez fondre pendant quelques minutes au four 100°C (th.6). Enfoncez les coeurs dans les empreintes jusqu'à ce que le chocolat remonte sur le bords tout autour, ou étalez le chocolat avec un pinceau avant de remettre les moelleux. Laissez complètement refroidir le chocolat avant de démouler délicatement !