

Petits fars aux fraises séchées

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 10 fars individuels

- 1/2 L de lait
- 150 g de farine
- 60 g de sucre
- 3 oeufs
- 50 g de confit d'amandes
- 1 pincée de sel
- 200 g de fraises séchées
- un peu de beurre pour les moules (si besoin), un peu de sucre glace

Battre les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et bien fouetter pour obtenir une pâte lisse et homogène. Incorporer le confit d'amandes, puis progressivement le lait.

Allumer le four th6, 180°C.

Couper les fraises en tranches pas trop épaisses et les répartir dans les moules (beurrés s'ils ne sont pas en silicone).

Verser dessus la préparation précédente et enfourner pour 30 minutes. Laisser refroidir avant de démouler, et déguster une fois bien refroidi.