

Moelleux tigré aux petits suisses

Ingrédients

3 gros oeufs + 3 jaunes d'oeufs

200 gr de sucre

2 sachets de sucre vanillé

2 petits suisses nature

50 ml d'huile de noix

220 gr de farine + 1 sachet de levure chimique tamisés

60 gr de vermicelles au chocolat **j'ai mis ce qu'il me resté donc un peu moins**

Faire blanchir les oeufs avec les sucres

Ajouter les petits suisses puis l'huile

Incorporer la farine/levure

Mettre les vermicelles

Verser dans un moule

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

Laisser un peu refroidir avant de démouler

