

Petits gâteaux aux mirabelles



Pour 6 petits gâteaux

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 18 minutes

- 15 ou 18 mirabelles
- 2 oeufs
- 4 c à soupe de sucre (60 g)
- 1 sachet de sucre Vanillé
- 4 c à soupe de farine (40 g)
- 1 / 2 sachet de levure
- 80 g de beurre fondu
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Préchauffez le four à 180 ° C pour vous (160 ° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez les oeufs, les sucres, la farine tamisée avec la levure, le beurre fondu et éventuellement l'alcool.

Disposez les mirabelles dénoyautées et coupées en deux au fond des empreintes et recouvrez de pâte. *Vous pouvez aussi faire le contraire en versant la vous pâte en premier et en disposant les mirabelles dessus.*

Glissez au four pour 18 minutes.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.