

# MOELLEUX-FINANCIER-FONDANT AUX AMANDES, POTIRON, RAISINS SECS & QUATRE EPICES

Pour 10 petits moelleux-financiers-fondants

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 à 40 min



**150 g de purée de potiron égouttée**

**80 g de sucre blond de canne (voir moins si vous n'aimez pas trop sucré)**

**80 g d'amandes en poudre**

**15 g de farine T65**

**1 blanc d'œuf (d'un gros œuf)**

**40 g de raisins secs (en garder pour le décor)**

**quatre-épices (selon le goût)**

**1 pincée de sel**

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Dans une jatte, mélanger la purée de potiron avec le sucre, ajouter la farine et les amandes en poudre tamisées et le sel.
- 3 Ajouter le blanc d'œuf légèrement battu, bien mélanger.
- 4 Ajouter en dernier lieu les raisins secs (non préalablement trempés, la préparation étant assez humide avec la purée de potiron) et le quatre-épices.
- 5 Répartir dans les empreintes de mini-moules à muffins. Déposer un grain de raisin sec sur le dessus.
- 6 Enfourner pour 30 à 40 min selon le four (je les ai laissés dorer un peu).
- 7 Déguster tiède ou froid.