Mes p'tits moelleux

Ingrédients :

- **3 oeufs**
- **250 grammes de maïzena**
- **100 g de farine**
- **250 grammes de sucre OU comme ici**
- **180 g de sucre blanc et 70 g de sucre blond**
- **15 cl de lait**
- **15 cl d'huile**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**
- **décor : des billes chocolatées (top dessert) et des vermicelles colorés**

Préparation :

Dans un saladier, casser les oeufs et ajouter le sucre. Battre à l'aide du batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter l'huile et battre à nouveau. Ajouter alors le lait et battre à nouveau.

Mélanger la levure avec la maïzena et la farine. L'ajouter tout en tamisant à l'aide d'une passoire. Procéder en plusieurs fois jusqu'à épuisement.

Ajouter enfin les vermicelles ainsi que les billes chocolatées au mélange.

Mettre dans des moules.

Mettre alors à cuire dans un four préchauffé au TH 6 (180 °C) jusqu'à ce que ce soit cuit. Vous pouvez faire le test de la pointe du couteau.

Démouler le tout et les laisser refroidir avant de les conserver dans un tupperware.

Bon appétit !