



# Moelleux à la cannelle

Version manuelle

Préparation : 10 min | Cuisson : 40 minutes | Temps total : 50 minutes

## Ingrédients :

- 250g de farine OU 150g de farine + 100g de poudre d'amandes OU pour une version sans gluten : 125g de farine de riz + 125g de farine de lupin
- 170g de sucre
- 2 œufs
- 50g de beurre
- 25cl de lait (végétal pour moi)
- 1 c.à.s de cannelle en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- *Cœur cannelle* : 2 c.à.s de sucre + 3 c.à.c de cannelle en poudre



## *Préparation :*

- 1/ Préchauffez le four à 180°C.
- 2/ Dans une casserole, faites fondre de beurre sur feux doux. Laissez refroidir.
- 3/ Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et la cannelle.
- 4/ Dans un bol, battre les œufs et le lait et incorporez-les au mélange sec du saladier (farine, levure chimique, sucre et cannelle). Bien mélanger.
- 5/ Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.
- 6/ Beurrez et farinez un moule à manquer puis versez la moitié de la pâte.
- 7/ Saupoudrez de sucre et de cannelle sur toute la surface.
- 8/ Versez le reste de la préparation qui recouvrira le cœur cannelle.
- 9/ Enfournez votre gâteau pendant 40 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- 10/ Laissez un peu reposer avant de démouler.

*Bon appétit !*

*Krystalife*