

**Petits moelleux aux noix et au café**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/petits-moelleux-aux-noix-et-au-cafe-p1240174-r.jpg) **Pour 30 Petits moelleux**

**- 75 g + 30 cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 110 g de beurre (1)**  
**- 100 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade) **(1)**  
**- 2 œufs**  
**- 125 g de farine**  
**- 80 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche)  
**- 1 càs d'**[**extrait de café**](https://recettes.de/extrait-de-cafe)

**Empreintes à mini tartelettes**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Hacher finement 75 g de cerneaux de noix.  
Mélanger au fouet dans un saladier, la poudre de noix, le beurre ramolli et la cassonade.  
Ajouter les œufs et bien mélanger.  
Incorporer la farine, la crème et l'extrait de café.  
Fouetter pour obtenir une pâte homogène.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Poser un cerneau de noix sur chaque petit gâteau.  
Enfourner pour 15 à 20 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.