**Petits gâteaux moelleux aux pêches**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/petits-gateaux-moelleux-aux-peches-p1260176-r-scaled.jpg) **Pour 10 Petits gâteaux**

**- 2 belles** [**pêches**](https://recettes.de/peches) **mûres mais fermes**  
**- 2 œufs**  
**- 85 g de sucre en poudre**  
**- 50 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**  
**- 75 g de farine**  
**- ½ càs de levure chimique**  
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**

**Empreintes à mini marguerites**   
**ou à muffins, beurrées si non silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler les pêches.   
Découper quelques tranches puis couper le reste en petits dés.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre pour obtenir une crème mousseuse.  
Ajouter la crème, la farine, la levure, la poudre d'amande et la vanille.  
Bien travailler au fouet pour avoir une masse homogène et lisse.  
Ajouter les dés de pêche et mélanger.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Enfoncer quelques lamelles de fruit à la surface.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.