

**Gâteaux moelleux au sirop d'érable et à la cannelle**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/gateaux-moelleux-au-sirop-derable-et-a-la-cannelle-p1030022-r-copy.jpg) **Pour 12 gâteaux**

**- 70 g de beurre**  
**- 2 œufs**  
**- 120 g de cassonade**  
**- 100 g de** [**sirop d'érable**](https://recettes.de/sirop-d-erable)  
**- 250 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **moulue**  
**- 205 g (200 ml) de lait**  
**- 160 g (130g + 30 g) de** [**canneberges**](https://recettes.de/sirop-d-erable)  
**- 20 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**

**Empreintes à  briochettes beurrées si non en 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)**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mélanger au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le sirop d'érable, le beurre fondu tiède, le lait, la farine, la levure et la cannelle.  
Bien mélanger au fouet.  
Incorporer à la spatule 130 g de canneberges.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Distribuer sur le dessus des gâteaux les canneberges restantes et éparpiller les amandes effilées.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler délicatement.  
Laisser refroidir sur une grille.