

## Moelleux d'Halva à la vanille

### Ingrédients pour environ 12 halvas :

- 100g de Halva vanille
- 100g de vergeoise
- 1/2 sachet de levure
- 2 œufs
- 100g de crème de mascarpone
- 100g de farine

Dans un robot, mélanger les œufs et la vergeoise puis ajouter le Halva ;  
Quand la pâte est homogène, ajouter le mascarpone, puis la farine et la levure.  
Bien homogénéiser.

Verser dans les moules à muffins en laissant au moins 1 cm de marge.

Enfourner 10 minutes à 180°C puis 20 à 30 minutes à 150°C. Ils doivent être très  
moelleux mais ils restent un peu collant, c'est normal.  
Attendre qu'ils refroidissent un peu avant de démouler.

*Variante* : on peut les faire au Halva pistache.