



Gâteau aux Prunes Rouges

Pour un moule de 20 cm de diamètre

4 à 5 prunes rouges
150 g de sucre
3 œufs
150 g de farine
100 g de beurre
1 c. c. de poudre à lever

Faire ramollir le beurre (micro-onde 30 secondes)
Dans une terrine, mettre les œufs, le sucre et le beurre
Mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène
Ajouter la farine et la féculé ainsi que la poudre à lever
Bien mélanger

Garder 5 demi-prunes.
Couper le reste en morceaux.
Ajouter les morceaux de prunes rouges à la pâte.
Verser le tout dans un moule à gâteau.
Poser les 5 demi-prunes sur le dessus du gâteau et enfourner.

Mettre au four à 180°C pendant 45 minutes.

Tester avec une aiguille la cuisson du biscuit