



Gâteau aux prunes

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 20 minutes

Ingrédients:

- 120 g de farine
- 80 g de sucre
- 60 g de beurre
- 500 g de prunes dénoyautées
- 1 c. à café de levure
- 20 cl de lait Juste & Vendéen
- 2 œufs

Étapes:

- 1) Mélangez la farine avec le sucre et la levure.
- 2) Ajoutez le lait et les œufs préalablement battus ensemble.
- 3) Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation.
- 4) Enfin ajoutez les prunes dénoyautées que vous aurez d'abord fait revenir quelques minutes dans une casserole.
- 5) Versez dans un moule beurré et enfournez à 180°C (éviter la chaleur tournante) pendant environ 20 à 25 minutes.