Gâteaux

Gâteau aux prunes

1h05	15 min	50 min	0	548
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du Gâteau aux prunes

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Laver les prunes et les couper en deux.
3. Mettre le papier sulfurisé au fond du moule. Beurrer le moule et le saupoudrer de chapelure.
4. A l'aide du batteur, battre légèrement les oeufs. Y ajouter le yaourt.
5. Tamiser la farine avec la levure chimique. L'incorporer aux oeufs avec le sucre et une pincée de sel.
6. Mélanger rapidement. Ajouter l'huile d'arachide et mélanger brièvement.
7. Verser la pâte dans le moule. Y disposer les moitiés de prunes côté peau contre la pâte.
8. Parsemer d'amandes et de sucre mélangé à la cannelle.
9. Faire cuire 50 minutes puis sortir du four.

Étape 2

Dressage

1. Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir.
2. Le débarrasser sur une assiette de service et déguster.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

- 1 **Yaourt**
- 3 pot(s) **Farine**
- 2 pot(s) **Sucre semoule**
- 1 pot(s) **Huile d'arachide**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1.5 c. à café **Levure chimique**
- 1 **Sel**
- 1 c. à soupe **Beurre**
- 1 c. à soupe **Chapelure**

Ingrédients pour la garniture

- 600 g **Prune**
- 30 g **Amande(s) effilée(s)**
- 2 c. à soupe **Cannelle en poudre**