



Gâteau d'Enfance



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 25 mn
Temps Total : 40 mn

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients

- > 4 C à S de farine
- > 4 C à S de sucre
- > 2 œufs
- > 125 de beurre fondu
- > 1/2 paquet de levure chimique
- > 1 pincée de sel
- > 1 C à S d'eau
- > 5 poires

Matériels particuliers

- > moule à manquer

Préparation

Mélanger farine, sucre, eau, sel, levure, œufs pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le beurre fondu.

Eplucher et tailler les fruits en dés de 1 à 2 cm. Ajouter à la préparation précédente.

Chemiser un moule à manquer, verser la préparation et glisser au four préchauffé à 220°C. Cuire 20 à 25 mn. Démouler tiède.

Astuces

On peut remplacer les pommes par les poires, ou faire un mélange moitié/moitié.

Comme d'habitude on peut remplacer le chemisage traditionnel par l'huile de graissage.