

Gâteau aux pruneaux et à la cannelle

Pour env. 30 parts

Ingrédients

Pâte:

4 pots de farine à ras bord
2 pots de sucre à ras bord
½ cc de sel
1 sachet de poudre à lever
3 cc de cannelle en poudre
400 g de beurre liquide, légèrement refroidi
8 œufs

env. 24 pruneaux ou 750 g de pruneaux congelés, lavés, coupés en 2 ou en 4

Ustensiles

1 plaque à pâtisserie
papier sulfurisé pour la plaque
1 pot de yogourt de 180 g ou une tasse de 2,25 dl
1 saladier
1 cuillère à café
1 couteau d'office
1 batteur électrique
1 spatule
1 planche à découper



Conseil

Accompagner de crème fouettée.



Préparation

1. Verser la farine et le sucre dans le saladier.
2. Ajouter le sel, la poudre à lever et la cannelle, mélanger et former un puits.
3. Mettre le beurre et les œufs dans le puits; mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Répartir la pâte sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.
5. Répartir les pruneaux sur la pâte.
6. Cuire 40-45 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante: 180 °C). Laisser refroidir, déguster le plus tôt possible.