

Cake Miracannelle

Ingrédients:

300gr de mirabelles
2 œufs
100gr de sucre en poudre
200gr de farine
1/2 sachet de levure chimique
2 traits de cannelle en poudre
25gr de beurre fondu
25cl de lait tiède



Préparation:

Préchauffez le four à 170°

Lavez et couper les mirabelles
en 2 ou 4 morceaux selon votre convenance.

Dans un saladier, mettre les œufs, y ajouter le sucre et
mélanger jusqu'à blanchissement.

Incorporer délicatement la farine en remuant.

Ajouter le lait tiède et le beurre fondu.

Mettre les morceaux de mirabelle, ajouter la cannelle
ainsi que la levure chimique.

Mélanger bien le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Beurrer et fariner un moule à cake, y mettre la pâte.

Mettre au four pendant 1h00. Vérifier la cuisson avec la lame
d'un couteau.(Elle doit ressortir sèche)

Bon appétit!