

Moelleux aux prunes

Ingrédients : pour 6/8 personnes :

- 60 grs de beurre
- 50 grs de farine
- 50 grs de maïzena
- 80 grs de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 500grs de mirabelles
- 1 pincée de sel
- 2 œufs

Déroulement :

- battre les œufs, incorporer le sucre, la farine, la maïzena, la levure chimique, une pincée de sel et ajouter le beurre fondu.
- beurrer un moule à manquer (rond)et saupoudrer d'un peu de sucre
- disposer les mirabelles dans le moule et verser la pâte.
- cuire 30/35 min au four à 180°C
- servir tiède ou froid avec de la crème fraiche épaisse ou une boule de glace vanille.