



# Mes Tables de Fêtes



## Gâteaux moelleux aux fruits

### Ingrédients

- purée de mangue/clémentine
- dés d'ananas
- une petite poignée de cerneaux de noix
- une petite poignée de raisins secs moelleux
- 130 g de farine
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 100 g de sucre
- quelques gouttes d'essence de vanille

**Préchauffer le four T 6/7**

**Mélanger les oeufs et le sucre au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la purée de fruits et la farine additionnée de la levure en pluie. Ajouter la purée de fruits, quelques gouttes de vanille, les noix brisées grossièrement et les raisins avec une cuillère en bois. Verser cette pâte dans les alvéoles en silicone de moules à muffins et enfourner pour 35/40 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés. Laisser refroidir et démouler. A déguster pour le goûter avec un bon thé parfumé.**

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>