



GATEAU AUX EPICES ET AUX PECHES



Pour 12 gâteaux de la taille des muffins:

- 150 g de farine
- 150 g de miel
- 75 g de beurre mou
- 1 yaourt brassé nature
- 4 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 1/8 (125g) de litre de lait
- 2 pincées de clou de girofle en poudre
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade râpée

Préchauffer le four à 150°.

Mélanger le beurre mou avec le miel, le yaourt et les jaunes d'œufs. Travailler au fouet ou au robot jusqu'à l'obtention d'une mousse homogène.

Ajouter ensuite la farine tamisée et les épices en remuant bien. Incorporer enfin doucement le lait avant de remplir les empreintes à muffins. Poser ¼ de pêche épluchée sur chaque gâteau. Enfourner 10 mn à 150° puis augmenter la température du four à 180° et laisser encore cuire environ 20 mn.

Sortir la plaque du four et laisser refroidir avant de démouler.