



LE CAKE AUX PRUNEAUX D'ANNE

pour un moule à cake de 28 cm

250g de pruneaux au thé - 125g beurre salé pommade - 140g sucre glace - 3 oeufs - 160g farine – 1 sachet de levure chimique –

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Dans le bol du mixeur, mettre le sucre glace + le beurre. Mixer. Ajouter 1/1 les oeufs, la levure chimique et la farine. Incorporer les pruneaux 1 seconde dans le mixeur.

Beurrer le moule à cake, chemiser de papier sulfurisé. Verser la pâte.

Cuire 40min.