

# Chez Fabie

## GATEAU AUX FRUITS ARCHI-SIMPLE



### Ingrédients :

10 cuillères à soupe de farine, 6 cuillères à soupe de sucre, 6 cuillères à soupe de lait, 4 cuillères à soupe d'huile, 1/2 paquet de levure chimique, 2 œufs, une pincée de sel, 1 boîte de fruits au sirop bien égouttés.

### Glaçage :

50 g de beurre fondu, un œuf, 4 cuillères à soupe de sucre en poudre.

### Préparation :

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre.

Verser la pâte obtenue dans un plat à gâteau chemisé de papier sulfurisé. Ajouter par dessus les fruits en morceaux qui vont un peu tomber au fond du plat.

Cuire 20 mn à Th 200°C .

Pendant ce temps, préparer le glaçage :

Mélanger beurre, œuf et sucre.

Quand le gâteau est cuit, verser le glaçage dessus et bien l'étaler avec le dos d'une cuillère à soupe.

Remettre le gâteau au four 5 mn pour dorer.