



GÂTEAU AUX QUETCHES

Ingrédients:

120 grs de beurre fondu

120 grs de sucre roux

130 grs de farine

50 grs de poudre d'amandes

1 sachet de levure chimique

2 œufs entiers

1 cuillère à café de cannelle poudre

350 grs de quetsches dénoyautées

Un peu de sucre glace

Quelques gouttes de lait (si la pâte est un peu trop épaisse)

Préparation:

Ce gâteau autrichien est un délice.....

Mélanger le beurre fondu avec le sucre roux.

Ajouter la farine, la levure, la cannelle et la poudre d'amandes puis intégrer les œufs.
Si la pâte est trop épaisse y rajouter quelques gouttes de lait.

Beurrer un plat à four et y déposer la pâte.

Incruster les prunes coupées en 2 (ou plus).

Cuire au four 35 mn, à 180°C.

Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.

Il ne vous reste plus qu'à le déguster, un vrai régal.....

Bon appétit