

Biscuit simple aux fruits

Ingrédients pour 5 personnes

6 c. à soupe farine
6 c. à soupe maïzena
6 c. à soupe sucre en poudre
2 c. à café levure chimique
2 oeufs
2 c. à soupe rhum
2 c. à soupe lait
500 g fruits frais (pommes, poires - ...)
1 pincée sel fin

Mélanger dans une terrine: farine, Maïzena, sucre, levure et une pincée de sel fin. Creuser le mélange, mettre au milieu les oeufs battus, amalgamer à la spatule de bois puis ajouter le rhum et le lait froid.

La pâte étant bien lisse, incorporer les fruits épluchés et émincés.

Beurrer un moule à manqué, verser le mélange. Faire cuire pendant 40 minutes à four modéré (th. 5). Démouler tiède, saupoudrer de sucre fin et servir froid.

Classification: dessert (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Fiches Maïzena d'Hélène Vincent

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo