



Gâteau aux mirabelles

LA CUISINE DE BOOMY



- 125 gr de farine
- 125 gr de sucre semoule
- 2 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 100 ml d'huile de tournesol
- 500 gr de mirabelles dénoyautées

Préchauffer votre four à 180°.

Mettre tous les ingrédients (excepté les fruits) dans le bol de votre robot et mélanger le tout.

Verser la préparation dans votre moule.

Répartir les fruits dénoyautés en les enfonçant dans la pâte.

Enfourner et faire cuire 35 minutes .

Laisser refroidir avant de démouler.