

MOELLEUX AUX PRUNES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Marmiton](#)

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de farine
- 50 g de maïzena
- 30 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure
- 1 c à s de sucre vanillé
- 400 g de prunes dénoyautées

Préparation:

- mettre dans le bol, le beurre et le sucre
- puis mixer 2 minutes à vitesse 3 jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ajouter les œufs puis mixer 1 minute à vitesse 3
- ajouter ensuite la farine, la Maïzena, la levure, la poudre d'amande et le sucre vanillé
- puis mixer 1 minute à vitesse 3
- verser la pâte dans un moule en silicone, préalablement posé sur une grille perforée
- disposer les prunes coupées en 2 sur le dessus, peau vers le haut
- faire cuire environ 35 minutes au four à 180°C (thermostat 6).

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>