



0512

Pouding aux petits fruits

INGRÉDIENTS

Fruits

4 tasses de petits fruits mélangés frais ou congelés
1/2 tasse de sucre
1 c. à soupe de fécule de maïs

Gâteau

1 1/2 tasse de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
1/2 tasse de beurre tempéré
1/2 tasse de sucre
1 oeuf
1/2 c. à thé d'essence de vanille
1/2 tasse de lait



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 375F.

Dans un moule de cuisson de 8 X 11, mélanger le sucre et la fécule. Ajouter les petits fruits et bien mélanger.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

Dans un autre bol, crémiser le beurre, le sucre. Ajouter l'oeuf et la vanille. Bien mélanger au batteur électrique.

Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait.

Déposer ce mélange sur les petits fruits. (Ça ne semble pas beaucoup de pâte mais il faut l'étendre très mince sur les petits fruits)

Cuire au four pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressort propre.

P.S. Cette recette provient du site "les belles combines.com" - Elle a été un peu modifiée pour en faire un dessert savoureux!

Dessert

Catégorie

Fruits

Sous-catégorie

19/08/2026/

Date

8

Portions

00:15

Préparation

00:45

Cuisson