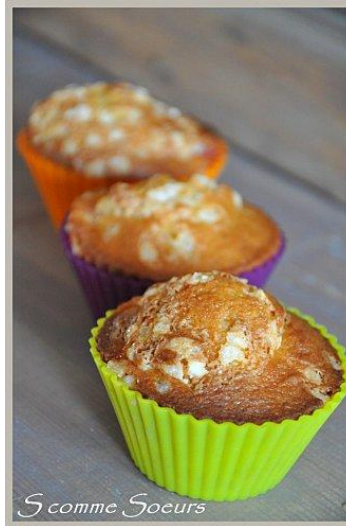


Petits cakes moelleux aux prunes



Ingrédients pour une vingtaine de mini cakes:

250g de farine
200g de sucre en poudre
3 oeufs
1 yaourt
50ml d'huile de tournesol
1 paquet de levure chimique
le zeste d'1 citron
une vingtaine de prunes violettes (type questches)
du sucre en grains

Préparation:

- Battre les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le yaourt, l'huile et le zeste de citron. Incorporer la farine et la levure en travaillant la pâte. Répartir la pâte dans des moules à mini muffins ou cupcakes jusqu'au 2/3 de leur hauteur.
- Laver et dénoyauter les prunes et en enfoncer 1 ou 2 par gâteau selon leur taille. Saupoudrer de sucre en grains puis enfourner à 180°C pour 25 à 30 minutes.