

Gâteau léger à la compote



Cuisson : 45 minutes à 175° (adaptez pour chaleur tournante)

Ingrédients:

- ✓ 240 g de farine (soit 12 c à s)
- ✓ 4 œufs
- ✓ 240 de sucre (soit 12 c à s)
- ✓ 12 c à s d'huile(ou 9+3 de lait)
- ✓ 1/2 sachet de levure
- ✓ 1 c à s bombée de maïzena
- ✓ de la compote de pomme ou poires avec morceaux (environ 500g)

1. Commencez par battre au fouet dans votre robot les œufs entiers avec le sucre pendant 10 minutes vitesse maxi
2. Pendant ce temps, préparez tous vos ingrédients, préchauffez le four, beurrez et farinez votre moule à gâteau (préférez un moule à bord haut de manière à ce que la couche de fruits ne soit pas placée trop près du fond)
3. Lorsque votre mélange est prêt, ajouter l'huile en la faisant couler doucement dans le bol (vitesse moyenne)
4. Transvasez le tout dans un grand saladier et incorporez la farine préalablement mélangée à la levure et la maïzena.
5. Versez les 2/3 de la préparation dans le moule et étaler la compote sur la surface (avec légèreté pour ne pas l'enfoncer dans la pâte)
6. Délayez le dernier tiers de pâte avec un peu de lait de manière à obtenir l'aspect d'une pâte à crêpes épaisse
7. Versez la en filet sur les fruits de manière à recouvrir le tout
8. Laissez refroidir avant de démouler et poudrez de sucre glace .
9. Ici j'ai adapté la déco pour un anniversaire