

Marquerite aux pêches

Ingrédients

200 gr de farine

100 gr de sucre

1 sachet de levure chimique

3 oeufs

90 gr de beurre fondu

85 ml de elben (lait fermenté)

petite boîte de pêches au sirop égouttées

Mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer le beurre

Disposer les pêches au fond du moule

Verser délicatement la pâte

Cuire four chaud 180° environ 40 mn

Laisser refroidir avant de démouler



<http://atablecheznatt.canalblog.com>