

GÂTEAU MOËLLEUX à ce qu'on veut

pour 10 à 12 personnes
12 cuillères à soupe de farine
12 cuillères à soupe de sucre en poudre
4 œufs
2 pincées de sel
1 paquet de levure chimique
1 paquet de sucre vanillé
2 cuillères à soupe d'eau
125g de beurre

4 pommes
ou
2 pommes et 2 poires
ou
1 banane, 1 pomme et 1 ananas
ou
tous autres fruits à sa convenance
ou

4 à 5 cuillères débordantes de Nutella (les enfants et petits-enfants adorent !)

Préchauffer le four thermostat 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure, le sel, les œufs et l'eau. Pendant ce temps faire fondre le beurre sur feu très doux dans le moule à gâteau (moule en couronne).

Incorporer le beurre fondu dans la pâte. Eplucher et couper en petits morceaux les fruits et les ajouter à la pâte. Mélanger puis verser dans le moule légèrement fariné.

Faire cuire environ 30' (ou jusqu'à ce qu'un couteau planté au centre du gâteau ressorte propre). ATTENTION : si le dessus du gâteau a tendance à brûler, le couvrir d'un morceau de papier d'aluminium.

Démouler délicatement et laisser refroidir.

Bonne dégustation !