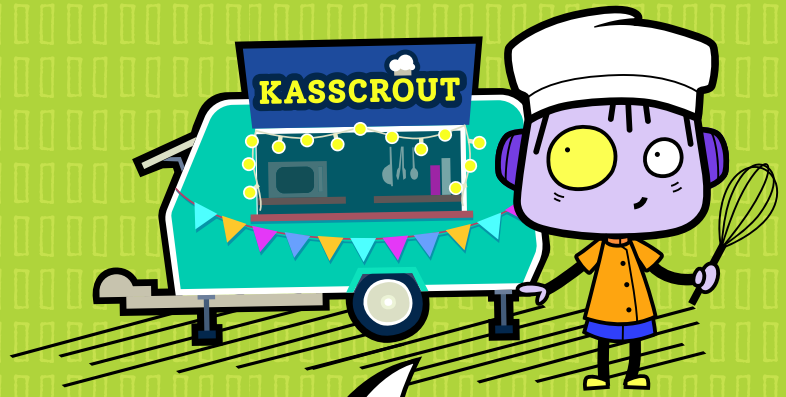


FICHE RECETTE → POUDING AUX PETITS FRUITS



Ta recette est savoureuse?
On veut la voir!
Demande à tes parents de publier
une photo de ton plat sur les
réseaux sociaux avec le mot clé
#KasscrouTUPA

Donne 4 portions



Préparation 20 minutes | Cuisson 45 minutes

Ingrédients :



Garniture de fruits

- 2 tasses (500 ml) de bleuets frais (ou surgelés)
- 2 tasses (500 ml) de framboises fraîches (ou surgelées)
- ¼ tasse (60 ml) de sucre d'érable (ou de sucre blanc)

Gâteau

- ¼ tasse (60 ml) de beurre
- ¾ tasse (180 ml) de sucre d'érable (ou ½ tasse (125 ml) de sucre blanc)
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de lait

Méthode :



1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un bol, mélanger les fruits et ¼ tasse de sucre d'érable (ou ¼ tasse de sucre blanc). Mettre de côté.
3. Mélanger au batteur électrique le beurre et ¾ tasse de sucre d'érable (ou ½ tasse de sucre blanc) jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter l'œuf et la vanille en battant.
4. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs. Ajouter les ingrédients humides en alternance avec le lait.
5. Beurrer un moule carré de 8 pouces.
6. Déposer les fruits dans le moule et étendre la pâte sur les fruits.
7. Cuire au four pendant 45 minutes.