

Fondant Pêches & Framboises

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 120g de farine
- 120g de cassonade
- 60g de poudre d'amandes
- 1/2 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 80g de beurre
- 1 yaourt nature
- 1 à 2 pêches selon leur taille
- 125g de framboises



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un fouet et un moule au choix.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Eplucher et couper la pêche en petits cubes.
- Dans un saladier, mélanger farine, sucres, poudre d'amandes et levure.
- Ajouter les oeufs un à un puis le beurre fondu. Bien mélanger.
- Incorporer le yaourt tout en mélangeant.
- Verser dans le moule choisi et disposer la pêche et les framboises dans la préparation.
- Enfourner durant 25 min.
- Laisser refroidir un peu avant de démouler !

Bon appétit !