Drôles de gâteaux (sans beurre ni œuf)

Préparation : 10minutes
Nombre de parts : 15
Cuisson : 25/30 minutes
Repos :

INGREDIENTS : -

- 280gr de farine
- 1 sachet de levure
- 150gr de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 200gr de nectar d'abricot
- 90gr de lait 1/2 écrémé
- 100g de raisins secs

PREPARATION :

- préchaufferzle four 180°
- dans un bol mettre les raisins secs avec 30gr de nectar d'abricot et les mettre 30 secondes au micro-ondes pour qu'ils gonflent
- Déposez l'empreinte cannelée (FX2105) sur la grille
- Mélangez la farine,, la levure, le sucre et le sel.
- ajoutez petit à petit le nectar d'abricot restant et le lait, mélangez bien au fouet pour avoir une pâte homogène.
- remplir les empreintes au 3/4 et enfourner pendant 25 à 30 minutes.

Catherine BLANCHE
Votre conseillère
TEL : 06 73 63 41 32
www.frou49.com
blanchecatherine@gmail.com

Gâteaux individuels