

GÂTEAU TRES MOELLEUX A LA COMPOTE DE FRUITS & EPICES (SANS OEUFs)

Pour 4 à 6 personnes



- 200 g de farine T65**
- 1 sachet de poudre à lever sans phosphate**
- 100 g de sucre blond de canne**
- 1/2 cuillère à café de cannelle**
- 200 g de purée de fruits**
- 50 g d'huile neutre**
- 1 ou 2 poignées de petits fruits à choisir pour le décor**

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre à lever, le sucre et la cannelle.

Incorporer la compote et l'huile.

Bien mélanger et verser dans un moule à manqué de 20-22 cm de diamètre.

Planter le décor avec les fruits choisis.

Cuire à 180°C pendant 45 min environ (vérifier la cuisson de la pointe d'un couteau).