



Gâteau aux fruits et chapelure



Ingrédients :

- 80 g de sucre
- 100 g de chapelure
- 10 ml d'huile de tournesol
- 1/2 cuillère à café de levure
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- Fruits

Préparation :

- Mélanger dans un saladier les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la chapelure, et mélanger, puis l'huile, la levure et le sel. Le mélange doit être bien homogène.
- Verser ce mélange dans un plat à tarte ou dans des moules à muffins.
- Couper les fruits en morceaux et les disposer sur la pâte.
- Enfourner à 180°C pendant une vingtaine de minutes. La pâte doit être bien dorée sur le dessus et moelleuse à l'intérieur.