

# **GATEAU MOELLEUX AUX MIRABELLES ET QUESTSCHES**

**POUR 4 À 6 PERSONNES**

**MIXER 50 GR D'AMANDES ET RÉSERVER**

**DÉNOYAUTER 500 GR DE MIRABELLES ET 500 GR DE QUETSCHES, SUCRER ET LAISSER REPOSER AU FRAIS**

**PENDANT CE TEMPS, METTRE DANS LE BOL MIXER :**

- **100 GR DE FARINE**
- **1/2 CC DE BICARBONATE DE SOUDE**
- **2 ŒUFS**
- **70 GR DE SUCRE**
- **100 GR D' HUILE DE COLZA**
- **100 GR DE CRÈME FRAICHE**
- **1/2 YAOURT NATURE**

**MIXER FINEMENT, ET RAJOUTER LA POUDRE D'AMANDES**

**PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180 °**

**HUILER UN PLAT ET Y VERSER LA PRÉPARATION, Y PIQUER LES LOBES DE MIRABELLES ET DE QUETSCHES EN LES ALTERNANT.**

**FAIRE CUIRE 40 MN**