

Pouding aux framboises et au sirop d'érable

Garniture:

- 4 tasses de framboises
- 3/4 tasse de sirop d'érable

Gâteau:

- 2 c. à soupe de beurre
- 3/4 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 2 tasses de farine
- 1 pincée de sel
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille (ou au goût)

Préchauffer le four à 350 F.

Disposer les framboises dans un plat 8x8 allant au four et légèrement beurré. Verser le sirop sur le dessus. Ne pas mélanger.

Dans un gros bol, préparer le gâteau en commençant par battre le beurre, le sucre, les oeufs et la vanille ensemble.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte.

Ensuite, introduire simultanément, un peu de farine et de lait dans le mélange avec les oeufs.

Cuire environ 50 minutes sur la grille au milieu du four. Vérifier avec un cure-dent si tout est bien cuit.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)