

POUDING AUX PRUNES



8 tasses de prunes rouges dénoyautées et coupées en dés
1 tasse de sucre
1 c. à thé de fécule de maïs
1 ½ tasse de farine tout usage non blanchie
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
½ tasse de beurre non salé, ramolli
1 tasse de sucre
1 c. à thé d'extrait de vanille
2 œufs
¾ tasse de lait

-Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 375 °F.

-Beurrer un plat de cuisson de 33 x 23 cm (13 x 9 po). Ajouter les prunes, le sucre, la fécule de maïs et bien mélanger.

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

-Dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre et la vanille au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Répartir la pâte sur les prunes.

-Cuire au four environ 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de la pâte en ressorte propre. Servir tiède ou froid.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Ricardo)