



## Gâteau Aux Prunes

Erikli Kek



3 œufs  
1,5 tasse de sucre granulé  
1 tasse de yaourt  
½ tasse d'huile végétale  
1 tasse de farine de maïs  
1 tasse de farine  
1 sachet de levure  
1 paquet de vanille  
1 tasse de prunes  
Pour la sauce;  
1 tasse de prunes  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
1 cuillère à thé de vanille

- # Mélangez l'œuf et le sucre jusqu'à qu'elle devient de la crème.
- # Rajoutez tous les ingrédients sauf les prunes puis mélangez jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Enfin rajoutez les prunes dénoyautés coupé en 4-5 morceaux, mélangez sans détériorer avec une cuillère en étalent sur le mélange.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 45-50 minutes.
- # Passez les prunes dénoyautés au robot pour obtenir une purée. Rajoutez du sucre en poudre puis laissez bouillir une fois et rajoutez de la vanille.
- # Sortez le gâteau du four puis laissez refroidir en retournant puis versez la sauce de prune dessus.
- # Laissez reposer puis servez.

N-B : Le goût du gâteau de prune est un peu aigre.