

# Cake aux prunes



## Ingrédients nécessaires

prunes : 4  
pamplemousse : 1  
extrait de vanille : 3cc  
gros sel : 2 pincée(s)  
beurre : 100g  
sucre blanc : 100g  
farine : 200g  
œuf : 2  
levure chimique : 2cc

## Préambule

Tu peux trouver des prunes au supermarché, afin de réaliser cette délicieuse recette de cake aux prunes. Le pamplemousse ajouté dans la recette n'apporte pas de goût, mais il rend le cake tout moelleux. C'est la petite astuce de Lapinou !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Demande à une grande personne de préchauffer le four à 180°C. Puis, dans un grand saladier, mélange les œufs, le sucre, le sel, la levure, la vanille et la farine.



## Etape 2

Fais fondre le beurre à feu doux, dans une casserole.



## Etape 3

Coupe le pamplemousse en 2 et presse-le pour obtenir le jus.



## Etape 4

Ajoute le jus de pamplemousse dans le saladier et mélange. Une fois que le beurre est fondu, ajoute-le également.

Attention : le beurre est très chaud ! N'hésite pas à demander de l'aide à un adulte pour cette étape délicate.



## Etape 5

Rince les prunes, enlève les noyaux et coupe-les en petits morceaux.



## Etape 6

Ajoute les prunes dans le saladier. Mélange et verse toute la pâte dans un moule à cake.

Pour éviter que le cake n'attache au fond du moule, tu peux le beurrer ou l'huiler.



## Etape 7

Enfin, demande à un adulte de surveiller la cuisson du cake, pendant 50 minutes environ, à 180°C.

C'est prêt !

