

Quatre-quarts aux fruits secs



A partir de :

6,20€

SOIT 0,77€/PART

Ingrédients pour 8 personnes

- farine : 250g
- fruits sec : 200 g
- sucre: 250g
- beurre : 250g
- œufs : 4
- levure chimique : 10g



Préparation

- Dans un saladier, mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une texture homogène
- Ajouter le beur ramolli, puis la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'une texture homogène
- Couper les fruits secs puis les ajouter à l'appareil
- Verser l'appareil dans un moule chemisé
- Cuire 45 minutes à 180°C.

Quatre-quarts aux fruits secs



A partir de :

6,20€

SOIT 0,77€/PART

Ingrédients pour 8 personnes

- farine : 250g
- fruits sec : 200 g
- sucre: 250g
- beurre : 250g
- œufs : 4
- levure chimique : 10g



Préparation

- Dans un saladier, mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une texture homogène
- Ajouter le beur ramolli, puis la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'une texture homogène
- Couper les fruits secs puis les ajouter à l'appareil
- Verser l'appareil dans un moule chemisé
- Cuire 45 minutes à 180°C.