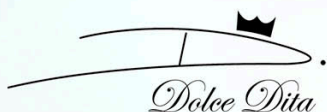


Gâteau aux Fruits



2 oeufs

150 g de sucre

10 cl d'huile

15 cl de lait

250 g de farine

½ sachet de levure chimique

CRUMBLE

50 g de beurre froid

55 g de farine

55 g de sucre

1. Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre (à la main, à l'aide d'un fouet).
3. Ajoutez l'huile et le lait, mélangez à nouveau.
4. Ajoutez la farine et la levure chimique, mélangez rapidement- s'il y a des grumeaux, ce n'est pas grave.
5. Versez la pâte dans un moule de 26cm de diamètre, dispersez les fruits dessus.
6. Saupoudrez de crumble et faites cuire à 180°C pendant 35 minutes.