

Glâteau aux mûres

1 pâte à gâteau : l'étendre sur une plaque ronde

La liaison :

1cs. de farine

1dl de lait

mélanger le tout

4 œufs

150 gr de sucre

1cc de poudre vanillé

2 paquets de séré à la crème (300gr)

Cuire le tout au four : 20 à 25 minutes

Les fruits :

500gr de fruits (mûres , raisinets ...)

50gr de sucre

cuire rapidement

2cc de maïzena

Dès la sortie du four, mettre les fruits sur le gâteau.

Bon appétit !