

Gâteau pause café au petits fruits

1 1/3 tasse de farine

3/4 tasse de cassonade

1/4 cà thé de sel

1/2 tasse de beurre ou de margarine

1 càthé poudre à pâte

1/a càthé de bicarbonate de soude

1/2 càthé de cannelle-vanille

1/2 càthé de muscade

2/3 tasse de lait

1 oeuf

2 cà thé de jus de citron

1 tasse de petit fruit frais ou congelé

mélanger le lait avec le jus de citron et laisser reposer.

mélanger farine, cassonade et sel. Ajouter le beurre brasser pour faire un mélange avec des gros grumeaux. En réservé un 1/3 tasse pour la fin.

Ajouter la poudre à pâte, bicarbonate, cannelle et muscade au mélange.

Battre l'oeuf avec le lait et l'ajouter au mélange, brasser juste assez pour humecter.

Étendre le mélange dans le 1 L mettre les fruits sur le dessus sans en mettre au centre.

Ajouter le mélange sec réserver sur les fruits.

cuire seul 10 min en super-po 15min.