

Pouding aux fraises

Ingrédients

1/2 tasse de sucre
1 oeuf
1 pincée de sel
1 c. à soupe de margarine
1 c. à soupe de graisse ou margarine
1/2 tasse de lait
1 tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé d'essence de vanille

environ 2 tasses de fraises

Étapes

1. Battre ensemble l'oeuf, le sel, le sucre, la margarine et la graisse.
2. Ajouter graduellement la farine et le lait
3. Bien mélanger et ajouter la poudre à pâte et la vanille
4. Placer les fraises coupées en morceaux dans le fond d'un plat allant au four.
5. Ajouter du sucre ou du sirop d'érable sur les fraises au goût.
6. Ensuite ajouter la pâte sur le dessus.
7. Envoyer au four à 400 C, pendant environ 30 minutes.

Note

Varié avec d'autres fruits comme des bleuets ou des framboises.

Vous pouvez réduire la quantité de sucre en ajoutant environ 1/3 tasse de compote de pommes sans sucre et compléter par du sucre.