

Gâteau Surprise:

Cuisson four th 6-7 - environ 1 h

INGRÉDIENTS

- 300 g environ de betteraves rouges (cuites)
- 200 g de farine
- 250 g de beurre ramolli
- 150 g d'abricots ou raisins ou pruneaux
- 80 g de noix
- 200 g de sucre vergeoise de préférence
- 3 gros œufs
- un zeste de citron

PRÉPARATION

Mettre les abricots ou les raisins ou les pruneaux dans un peu d'eau tiède pour leur permettre de gonfler un peu.

Battre au fouet le beurre et le sucre .

Ajouter zeste de citron râpé, les œufs entiers (ne pas cesser de fouetter.)

Peler et râper les betteraves

Incorporer les abricots ou les raisins, pruneaux.

Ajouter la farine

Verser dans un moule à manqué de 20 diamètre

Mettre four, cuire une heure environ .

PS :

Ce gâteau se prépare la veille de préférence .

Il peut se conserver 3 semaines au frais et peut-être congelé .