

Cuajada au yaourt *et fruits secs*



Pour 6 personnes (moule de 20 cm de diamètre)

Préparation : 15 minutes (le matin pour le soir ou le soir pour le lendemain)

Cuisson : 40 minutes

- 1 yaourt
- 2 gros œufs
- 2 mesures* de farine
- 4 mesures de lait 1/2 écrémé
- 1 mesure de sucre semoule
- 80 g de beurre fondu
- 1 gousse de vanille (ou parfum de votre choix)
- 6 abricots secs
- 6 pruneaux dénoyautés
- 1 c à soupe de rhum

**utilisez le pot de yaourt comme mesure*

Préchauffez le four à 150° C.

Dans un saladier, versez le yaourt et gardez le pot pour mesurer les autres ingrédients.

Ajoutez le sucre et les grains de vanille. Mélangez au fouet. Ajoutez le beurre fondu refroidi et les œufs toujours en mélangeant. Ajoutez le rhum.

Incorporez progressivement la farine afin d'obtenir une pâte homogène sans grumeaux.

Versez le lait.

Coupez les fruits secs en morceaux.

Versez la pâte dans le moule et répartissez les fruits secs sur la pâte.

Glissez au four pour 40 minutes.

Démoulez et laissez refroidir avant de réserver au réfrigérateur.