

Le Gâteau YoYo

Prendre un moule pour 6 personnes, haut 5cm

Dans un saladier mélanger :

- 8 cuillères à soupe de farine = 115gr
- 3 cuillères à soupe de sucre = 50gr
- 1 sachet de levure ALSACIENNE
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 oeuf
- 2 cuillères d'huile = 15gr
- 7 cuillères de lait = 70gr

Bien mélanger le tout.

Ajouter soit :

- 4 belles pommes coupées en tranches
ou
- 200gr d'abricots au sirop
et
- 50gr de raisins chauffés à ébullition dans
50gr de rhum

Laisser refroidir.

Egoutter les raisins et mélanger à la pâte
pommes ou abricots et raisins.

Mettre dans le moule qui aura été beurré
auparavant et enfourner au thermostat 6
pendant 20 minutes.

Pendant ce temps de cuisson, mélanger :

- 6 cuillères de sucre = 100gr
- 1 oeuf
- 50gr de beurre fondu
- 60gr de coco rapé avec 4cl de rhum
- ou des pépites de chocolat en
remplacement du coco rapé

Après les 20 à 25 mins de cuisson, ajouter ce
mélange sur le dessus, et cuire encore 10 mins
à peu près.

YoYo Gâteau

Use a 5cm high cake tin for 6 people.

In a bowl mix :

- 8 tablespoons flour = 115gr
- 3 tablespoons sugar = 50gr
- 1 sachet of bakers yeast (note 1)
- 1 sachet of sucre vanille (note 2)
- 1 egg
- 2 tablespoons oil = 15gr
- 7 tablespoons milk = 70gr

Mix everything together well.

Add either :

- 4 nice apples cut into slices
or
- 200gr of apricots in syrup
and
- 50gr raisins heated to boiling in 50gr
of rum

Leave to cool down.

Drain the raisins and mix with the apple
paste or apricots and raisins.

Put in the pre-buttered cake tin and bake in
the oven at thermostat 6 for approximately
20 minutes.

While this is cooking, mix :

- 6 tablespoons of sugar = 100gr
- 1 egg
- 50gr melted butter
- 60gr of grated coconut with 4cl of rum
- or chocolate chips in place of the
grated coconut

After 20 to 25 minutes of cooking, add this
mixture on top and cook again for about
another 10 minutes.

(1) Brand name Alsacienne recommended.

(2) Vanilla flavoured sugar, available in shops or
you can make your own.