 **Moelleux à la purée de pêche**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=100159) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de farine**  
**- 2 càc de levure chimique**  
**- 80 g de cassonade**  
**- ½ càc de cannelle en poudre**  
**- 220 g purée de** [**pêche**](https://recettes.de/peches) **(1)**  
**- 50 g d'huile de tournesol  
éventuellement :**  
**- 1 pêche (2) - 10 g de beurre - 10 g de cassonade**

**1** [**moule cosy**](https://recettes.de/moule-cosy) **ou 1 petit moule à cake**  
ou si on double les doses  
1 [**Moule tablette**](https://recettes.de/moule-tablette) **ou 1 moule carré de 20 cm de côtés beurré si non en silicone**

**Préchauffage du four à 180°C** Position four chaleur tournante _png

Si comme moi, vous voulez ajouter des dés de pêche :  
Peler la pêche (je l'ai ébouillantée auparavant).  
La couper en dés puis la faire caraméliser dans le beurre et le sucre.  
Laisser refroidir.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le sucre et la cannelle.  
Ajouter la purée de pêche et l'huile et mélanger intiment.  
Incorporer éventuellement les dés de pêche caramélisés et froids.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 30 à 40 minutes suivant la taille et la forme du moule et vérifier la cuisson.  
Laisser tiédir quelques secondes puis démouler délicatement sur une grille.  
Déguster froid