Gâteau de Marc aux pommes ou fruit de saison

Pour faire la pâte, ajouter les ingrédients suivant l'ordre croissant des numéros :
1 - 2 œufs entiers,
2 - 100 grammes de sucre blanc ou roux en poudre,
3 - 140 grammes de farine,
4 - 80 grammes de beurre fondu,
5 - 1 paquet de sucre vanilliné,
6 - ½ paquet de levure alsacienne,
7 - 250 grammes de fruit de saison (pomme ou poire ou abricot, etc…..) que vous mélangez à la pâte.

Verser dans un moule plat préalablement beurré et fariné.
Enfournez dans le four thermostat : 6 (180°) pendant ½ heure environ.
Régalez vous !!!!!!!