

GÂTEAU AUX ABRICOTS

Cuisson : 35 mn dans le four, Th 6/7 ou 200 °C

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 250 ml de farine (\pm 125 g)
- 200 ml de sucre (\pm 200 g)
- ½ sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 100 g de beurre salé fondu
- 100 ml de lait
- 500 g d'abricots lavés et dénoyautés

Glaçage :

- 25 g de beurre
- 25 ml de sucre vanillé

Faites préchauffer le four, sans la grille, Th 6/7 ou 200 °C.

Dans le Bol batteur Pro 3 l, versez la farine, le sucre, la levure, et mélangez avec la Spatule silicone.

Ajoutez les œufs, le beurre salé fondu, le lait et mélangez bien l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.

Posez le Moule à manqué «fleur» sur la grille froide du four, versez la pâte dans le Moule et disposez les oreillons d'abricots. Faites cuire 20 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200 °C.

Sortez le gâteau du four, répartissez sur le dessus 25 g de beurre coupé en dés, 25 ml de sucre vanillé et poursuivez la cuisson pendant 15 mn.

Attendez quelques minutes avant de démouler.

Recette extraite du Livre « No Stress, c'est prêt ».