

# *Cake abricot fleur d'oranger*

## *Pour un cake*

*170g de farine de blé*

*50g de poudre d'amande*

*1/2 sachet de levure chimique*

*100g de miel*

*3 œufs*

*50ml d'huile de noix*

*125ml de lait*

*100g d'abricot moelleux*

*25ml d'eau de fleur d'oranger*

*60g de pistaches*

Préchauffez le four à 200°C.

Fouettez les œufs avec le miel, incorporez la farine et la levure, puis l'huile, le lait et la fleur d'oranger mélangez bien.

Coupez les abricots moelleux en morceaux, incorporez-les à la pâte ainsi que les pistaches, mélangez et versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 200°C pendant 40 minutes.