**Cake à la farine de maïs abricot amande amère**

***Ingrédients***

*100 g de lait*

*50g d'huile d'olive*

*180 g de farine de maïs très fine*

*80 g de farine de blé*

*150 g de sucre*

*1 cuil çà café de bicarbonate*

*3 œufs*

*10 abricots moelleux*

*1 cuil à café d'extrait d'amande amère*



Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez les œufs et le sucre, incorporez ensuite les farines de maïs et de blé, puis le bicarbonate

Ajoutez l'extrait d'amande amère.

Pour finir coupez les abricots moelleux en petits morceaux et versez-les dans la pâte. Mélangez avant de versez votre pâte dans le moule de votre choix préalablement huilé, beurré, enfin bref préparé comme il convient.

Enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four