



Gâteau aux abricots

Quelques abricots
150 g de sucre
3 œufs
80 g de farine
70 g de fécule de maïs
150 g de beurre
1 c. c. de poudre à lever

Faire ramollir le beurre (micro-onde 30 secondes)
Dans une terrine, mettre les œufs, le sucre et le beurre
Mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène
Ajouter la farine et la fécule ainsi que la poudre à lever
Bien mélanger

Dans un moule à gâteau (en silicone de préférence), ranger les abricots coupés en 2 et dénoyautés de manière à former une couche bien compacte

Verser la pâte par-dessus

Mettre au four à 180°C pendant 45 minutes.

Tester avec une aiguille la cuisson du biscuit