

Gâteau moelleux à l'abricot

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- 125g de beurre fondu refroidi
- 3 œufs

Préparation

1. Il ne vous faudra que 15 minutes de préparation, 35 minutes de cuisson et un peu de patience pendant le refroidissement pour avoir un super goûter/dessert/petit déjeuner de saison !
2. Ajoutez ensuite le beurre fondu tiédi.
3. Incorporez ensuite les trois jaunes d'œufs.
4. Montez les trois blancs en neige, puis ajoutez-les à la pâte délicatement.
5. Beurrez et farinez (ou sucrez si vous voulez un résultat caramélisé) un moule à manqué, puis versez la pâte dedans.
6. Lavez et séchez les abricots, puis disposez des demi-abricots sur la pâte, trou vers le haut.
7. Parmez la pâte et les abricots de petits morceaux de beurre et de cassonade.
8. Enfournez pour environ 35 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com