

Gâteau moelleux abricot & café

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 135g de sucre cassonade
- 3 œufs
- 75g de café type expresso
- 195g de farine T45
- 5g de levure chimique
- 35g de crème liquide
- 85g de beurre
- 7 à 10 abricots selon leur taille

Préparation

1. : de sucre cassonade 3 œufs de café type expresso de farine T45 de levure chimique de crème liquide de beurre 7 à 10 abricots selon leur taille Recette : Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
2. Fouettez les œufs avec le sucre de façon à les faire gonfler et blanchir.
3. Ajoutez le café liquide, puis la farine et la levure préalablement tamisées.
4. Incorporez enfin la crème et le beurre fondu.
5. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné ou sucré, puis recouvrez avec des demi-abricots en les serrant bien (vous pouvez en mettre plus que sur la photo, le gâteau n'en sera que meilleur).
6. Saupoudrez les abricots avec un tout petit peu de beurre et de sucre cassonade, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 40 minutes.
7. Laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com