

GÂTEAU MOELLEUX aux ABRICOTS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 8 personnes

Préparation 20 min

Cuisson 45 min

INGRÉDIENTS

- 6 à 8 abricots • 3 œufs • 140 g de farine • 125g de beurre mou • 50 g de poudre d'amandes
- 1/2 sachet de levure chimique • 125 g de sucre • 1 pincée de sel • 1 càs de limoncello (liqueur de citron)

RÉALISATION

Préchauffer le four th7, 210°C.

Mélanger farine, et levure, poudre d'amandes et sel.

Dans un second récipient, fouetter le beurre mou et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. ajouter les œufs un à un.

Verser le récipient de liquides dans celui des poudres, bien mélanger.

Ajouter les abricots dénoyautés et coupés en morceaux.

Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé. Déposer un tiers des abricots, puis la moitié de la préparation, le deuxième tiers des abricots, le reste de la préparation, et enfin déposer sur le dessus le reste des abricots.

Enfourner pour 15 minutes. Baisser le four à 180°C. Continuer la cuisson pendant 30 minutes.

Laisser tiédir et démouler sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.