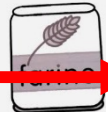







Gâteau aux abricots (pour 6 personnes)

INGRÉDIENTS :

- 140 g de farine 
- 1 sachet de levure chimique 
- 3 œufs 3x 
- 400 g d'abricots 
- 100 g de beurre 
- 120 g de sucre 

MATÉRIEL :

- Un saladier 
- Un fouet 
- Un couteau 
- Un bol ou une casserole 
- Un four 
- Un moule rond 

RÉALISATION :

1) Préchauffer le four à 180°



2) Casser les œufs dans le saladier et fouettez-les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse



3) Verser dans le saladier la farine et la levure



4) Faire fondre le beurre et le verser dans le saladier



5) Laver les abricots, les dénoyauter et les couper en gros dès.



6) Mettre les abricots dans le saladier et mélanger



7) Verser le tout dans un moule



8) Mettre au four pendant 35 mn

