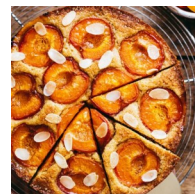


GATEAU ABRICOT AMANDE TRES MOËLLEUX



Ingrédients :

- 100 g de farine (blé ou épeautre)
- 120 g de poudre d'amandes
- 1 c à café de levure chimique
- 1/2 c à café de sel
- 2 gros œufs
- 55 g de sucre cassonade
- 40 g sucre complet de canne
- 120 g de beurre doux fondu
- 1 c à soupe de rhum ou eau-de-vie
- 7/8 abricots bien mûrs (mous au toucher)

1. Préchauffer le four à 175°. Graisser un moule à cha'nière de 20 cm de diamètre.
2. Dans un récipient, mélanger le beurre fondu avec le sucre cassonade et le sucre complet. Ajouter les œufs et mélanger à nouveau pour avoir une texture homogène, ajouter l'alcool.
3. D'autre part, mélanger les ingrédients secs : farine, poudre d'amandes, sel, levure chimique. Incorporer au mélange précédent. La pâte est épaisse, c'est normal.
4. Verser la pâte dans le moule et lisser la surface.
5. Couper les abricots lavés en deux et disposer les abricots sur la pâte, face coupée au dessus. Presser légèrement les abricots dans la pâte.
6. Parsemer de sucre cassonade ou de sucre pour chouquettes.

Four : 175°

Cuisson : 45 min

On peut faire des petits gâteaux en utilisant des moules à muffins, cuisson 15 à 20 min environ. Bon appétit !