

Gâteau aux abricots et aux amandes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 250 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 25 cl de lait (végétal!)
- 3 cl d'huile
- 300 g d'abricots (~8)
- 25 g d'amandes effilées
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les abricots en deux.

Couper chaque moitié en quatre.

Mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amandes et la levure.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter l'huile.

Étaler la pâte dans un moule.

Disposer les abricots.

Parsemer de sucre vanillé

Faire cuire pendant 40 min.

À 10 min de la fin de la cuisson, faire revenir les amandes effilées à sec.

Répartir les amandes effilées sur le gâteau.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 13 juillet 2019

mimmydou.fr