

Le gâteau aux abricots de Claudette

RV balade à Villemanoché – 11 mars 2013



Ingrédients:

- . Une boîte 1 Kg d'abricots
- . 100g de sucre
- . Un sachet de sucre vanillé
- . 75g de farine
- . 60g de maïzena (6 cuillères à soupe rases)
- . Un sachet de levure
- . 2 oeufs
- . Sucre pour caraméliser le moule

Étapes de préparation :

- Napper le fond du moule avec le caramel.
- Répartir les abricots sur le caramel.
- Dans une terrine, mélanger les œufs entiers, les sucres et travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine, la maïzena et la levure.
- Verser la pâte sur les fruits.
- Cuire à four moyen (th 5), 30 à 40mn.
- Démouler à la sortie du four.