

Damier Abricot

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Four : 200°C

Un gâteau rapide à faire, au bon goût d'abricot, une découpe facile de part individuelle, moelleux...

Ingrédients

gâteau

200 g de farine
75 g de beurre mou + 5 g moule
3 oeufs entiers
150 g de sucre en poudre
1/2 paquet de levure chimique (6g)
1 zeste de citron
10 cl de lait

Sucre glace pour saupoudrer

fruits

1 kg d'abricots
(env. 24 abricots)

ici, j'utilise 15 abricots
pour un moule de 24x30

Réalisation



Préchauffer le four à 200°C.

Beurrer et fariner un moule rectangulaire (ici, j'utilise un moule 24 x 30)

Fouetter le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur pour obtenir une crème.

Prélever le zeste du citron et ajouter le à la crème précédente avec les oeufs entiers. Fouetter à nouveau au batteur pour obtenir un mélange homogène.

Incorporer la farine et la levure avec une spatule jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Ajouter enfin le lait et mélanger. Vous devez obtenir une pâte lisse, crémeuse et légèrement coulante.

Verser la pâte dans le moule



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Laver, couper en deux et dénoyauter les abricots. Disposer côte à côte les demi-abricots côté bombé sur le dessus.



Enfourner dans le four préchauffé à 200°C et baisser la température à 180°C. Laisser cuire 30 minutes (surveiller la coloration durant les 5 dernières minutes). A la sortie du four, couvrir le gâteau d'un linge ou d'une plaque pendant 5 minutes pour faciliter le démoulage. Démouler le gâteau sur le plat de service (séparer le en deux pour ce modèle). Saupoudrer de sucre glace



Découper des parts entre les abricots.



Déguster...