



Moelleux à l'abricot

Ingredients

350g d'abricots
3 oeufs
75g de sucre
150g de farine
120g de beurre
8g de levure chimique

Étape de la recette

- Pour un moule de 20-22cm -

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Couper les abricots en 2, enlever le noyau et les recouper en 2

Ajouter le sucre dans le beurre fondu et mélanger

Verser les oeufs et mélanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser la préparation dans le moule préalablement beurré et déposer les morceaux d'abricots

Enfourner environ 35 minutes