

Recette Légère ...

Le Gâteau aux Abricots

Ingrédients pour un gâteau léger aux abricots :

- 3 oeufs
- 100 g de fromage blanc
 - 100 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure
- 7 à 8 abricots frais (ou une boîte d'abricots au sirop)
- Un peu de caramel liquide

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez les oeufs, le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez le fromage blanc, bien mélanger.

Pour terminer ajoutez la farine et la levure.

Beurrez votre moule et mettez un peu de caramel liquide dans le fond.

Si vos abricots sont frais, séparez les en 2.

Disposez-les (à l'envers, bosse en bas) dans votre moule.

Si les abricots sont frais, saupoudrez un peu de sucre en poudre

Mettez votre pâte à gâteau par dessus et cuire 30 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler et saupoudrez de sucre glace...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

delicieux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©