



Oui c'est bien ça , c'est un gateau au babeurre ou lben, vraiment délicieux, facile à préparer et c'est accompagné d'un bon café au lait que j'ai profité de ce bon gateau.

Ingrédients

- 2 tasses 1/2 de farine
- 1 tasse babeurre (lben)
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse d'huile
- 3 oeufs
- un sachet de levure chimique
- vanille
- pêche en boîte

Crumble

- 3 c à soupe de sucre
- 7 c à soupe de farine
- 60 g beurre mou



Préparation

Préchauffer le four Th.5

Mélanger la farine, sucre, vanille et levure chimique.

Mélanger huile, babeurre et les oeufs.

Rajouter les ingrédients liquide au ingrédients secs.

Beurrer un moule rectangulaire.

Deposer les pêches.

Réaliser le crumble et saupoudrer tout le gateau.

Enfourner pour environs 20-25 min.

Laisser refroidir et découper des carrés

Saupoudrer de sucre glace.



Bonne dégustation.