



**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.