

CAKE AUX PÊCHES ET AUX AMARETTI



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: environ 50 mn

Pour un moule à cake:

250 g de farine

150 g de sucre de canne

60 g d'amaretti émiettés

3 oeufs

100 g de beurre fondu et refroidi (+ beurre pour le moule)

130 g de yaourt

la pulpe de 3 pêches

12 g de levure

une pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la farine avec la levure, ajouter le sucre, le sel et les amaretti.

A part, mélanger les oeufs, le yaourt et le beurre.

Couper les pêches et les tailler en lamelles très fines, les incorporer aux ingrédients secs avant de les ajouter au deuxième appareil.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré si nécessaire et enfourner environ 50 minutes.

Couvrir le dessus du gâteau avec un papier d'aluminium s'il se colore trop. Une lame plongée au cœur du cake doit ressortir propre mais un peu humide.