

Bienvenue chez Christhummm

~~ Carré Abricoté ~~

*Avec la même base,
changez de fruits
et vous aurez une
autre version !*



- 160 grs de farine
- 240 grs de sucre
- 50 grs de beurre fondu
- 15 cl de lait
- 2 œufs
- 1 boîte d'abricot au sirop
- 3 cs de sirop d'abricot
- 1 paquet de levure chimique
- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre
- Ajouter la farine, la levure, le beurre et le lait
- Incorporer délicatement les blancs montés en neige
- Couper les fruits en morceaux et les ajouter délicatement à la pâte
- Mettre la préparation dans un moule
- Cuire au four préchauffé 150° pendant 15 mn
- Augmenter la chaleur à 180° pendant encore 15/20 mn
- Après avoir démoulé le gâteau, verser trois cuillères à soupe de sirop dessus !