

## **Fondant aux abricots**

### Ingrédients

des oreillons d'abricots

150 gr de sucre en poudre

3 oeufs

120 gr de beurre fondu

50 ml de crème liquide

100 gr de farine T45 **T55** + 1 cc bombée de levure chimique

1 cs de rhum ambré ou **1 sachet de sucre vanillé**

des amandes effilées

Mélanger les oeufs, les sucres, le beurre et la crème

Ajouter la farine/la levure

Isabelle a versé la moitié de la pâte dans le moule et déposé les abricots puis versé le reste de pâte. Perso j'ai versé la pâte et enfoncé légèrement les abricots

Parsemer les amandes effilées

Cuire four chaud à 190° pendant 30min **180° jusqu'à cuisson**

