Gâteaux

Gâteau streusel aux abricots

1h05	15 min	50 min	0	570
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à gâteaux

1. Laisser ramollir le beurre à température ambiante.
2. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
3. Verser la farine, la levure chimique, le beurre mou, l'extrait de vanille, le lait et fouetter la pâte.
4. Verser la pâte à dans un moule à manqué.

Étape 2

Préparation du gâteau streuseul aux abricots

1. Couper les abricots en deux et ôter leur noyau.
2. Les disposer délicatement sur la pâte à gâteau.
3. Faire fondre le beurre.
4. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la cannelle et verser le beurre fondu dessus.
5. Mélanger la pâte avec une cuillère en bois puis la sabler du bout des doigts.
6. Répartir la pâte à streusel sur le gâteau.
7. Faire cuire au four à 180°C(Th.6) pendant environ 50 minutes.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à gâteau

- 12 **Abricot(s)**
- 200 g **Farine**
- 100 g **Beurre**
- 80 g **Sucre semoule**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 10 cl **Lait demi-écrémé**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour la pâte à streusel

- 120 g **Farine**
- 70 g **Beurre**
- 75 g **Sucre semoule**
- 0.5 c. à café **Cannelle en poudre**