



Gâteaux

Gâteau streusel aux abricots



1h05 15 min 50 min

0

570

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

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**

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.