


# Cake aux abricots

Un cake aux abricots simple mais savoureux. Et une recette qui servira également de base pour d'autres fruits de saison !

environ 15 tranches

   Débutant

 up to 20 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à cake de 25 x 11 cm

### Ingrédients:

240 gr. d'oreillons d'abricots  
(frais ou en conserve)  
300 gr. de farine de blé  
3 c. à c. rase de Levure Chimique  
Dr.Oetker  
150 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker  
zestes rapés d'un citron non  
traité  
250 gr. de beurre  
4 oeufs  
100 gr. d'amandes en poudre

- 1 Egouttez les abricots, recueillez le jus. Coupez les abricots en dés. Beurrez et farinez le moule à cake. Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Dans un récipient, mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez les sucres, le beurre coupé en morceaux, les œufs, les zestes de citron et 4 c. à soupe de jus d'abricots.
- 3 Travaillez les ingrédients au batteur électrique, d'abord à vitesse lente puis rapide pendant env. 2 min. jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez ensuite les amandes et les abricots. Versez la pâte dans le moule, placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Bas**

- 4 Sortez le moule du four et laissez refroidir 10 min. puis démoulez et laissez refroidir complètement sur une grille.



Conseils

- Vous pouvez remplacer les abricots par des pêches.
- Vous pouvez déposer quelques oreillons d'abricots à la surface du cake avant d'enfourner.
- Vous pouvez remplacer les amandes par des pistaches moulues et parsemer la surface du cake de pistaches concassées avant d'enfourner.
- Vous pouvez aussi réaliser un glaçage au sucre glace et en badigeonner le cake encore chaud.

