

Moelleux Abricots Framboises



Pour 8 personnes (moule carré de 20 cm X 20 cm)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

- 3 œufs (calibre moyen)
- 1 pot de yaourt
- 1,5 pot ou 100 g de farine
- 1,5 pot ou 100 g de Maïzena
- 1,5 pot ou 150 g de de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de beurre
- 2 gros abricots
- 20 framboises

Déco :

- Framboises
- Abricots
- Sucre glace maison

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Ramollissez le beurre dans le bol du thermomix **2 minutes/37° /vitesse 2**.

Ajoutez le sucre et le yaourt. Mixez **10 secondes/vitesse 4**.

Ajoutez la farine, Maïzena, la levure et les œufs. Mixez **10 secondes/vitesse 4**.

Sans thermomix : Ramollissez le beurre 20 secondes au micro-onde. Dans un saladier, mélangez le beurre, le sucre et le yaourt à l'aide d'un fouet. Ajoutez les œufs un-à-un. Incorporez la farine, la Maïzena et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Suite de la recette : Coupez les abricots en petits morceaux. *Vous pouvez en mettre plus.*

Versez une couche de pâte dans un moule carré ou rond de 20 cm.

Répartissez les morceaux d'abricots. *Pour éviter que les fruits tombent au fond du moule, glissez au four 5 minutes la 1ère couche de pâte sans les fruits. Disposez les fruits ensuite.*

Recouvrez de pâte.

Répartissez les framboises.

Glissez au four pour 25 minutes en fonction de votre four. *Attention si vous avez choisi de faire la pré-cuisson de 5 minutes, il faudra alors réduire la cuisson à 20 minutes.*

Attendez 5 minutes à la sortie du four pour démouler votre gâteau sur une grille.

Saupoudrez le gâteau de sucre glace quand celui-ci est bien froid sinon le sucre glace va fondre.

Décorez avec 2 oreillons d'abricot et 3 framboises. Mais bon, n'hésitez pas à faire marcher votre imagination pour la déco.