



# Gâteau aux abricots

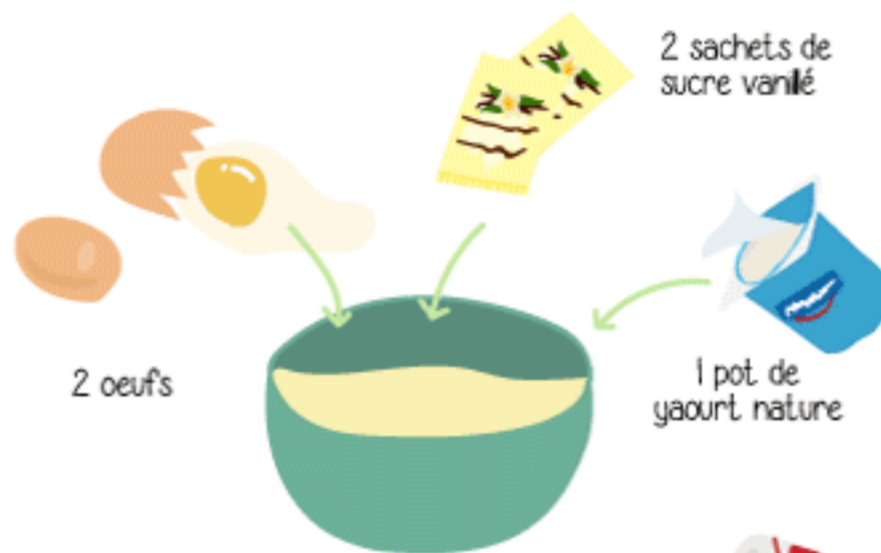


- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole.



50 g de beurre

- 2 Fouettez les oeufs, le sucre vanillé et le yaourt jusqu'à obtenir une consistance lisse. Puis, incorporez petit à petit la farine mélangée au bicarbonate.



2 sachets de sucre vanillé

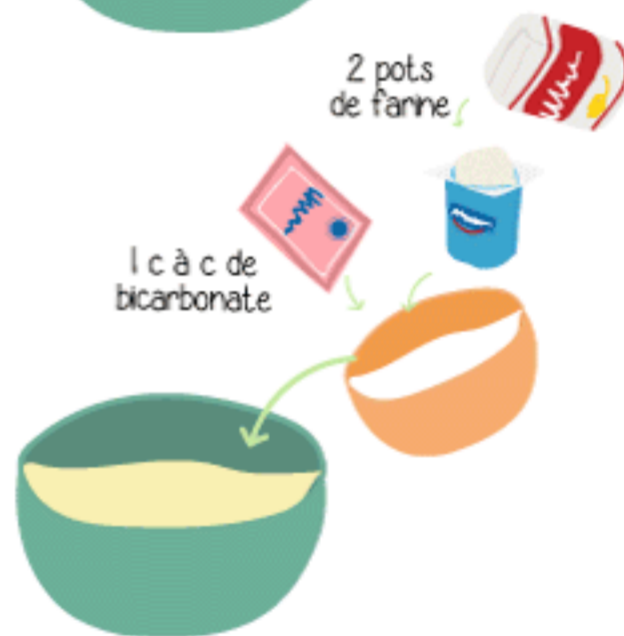
2 oeufs

1 pot de yaourt nature

- 3 Lavez vos abricots, coupez-les en quatre et ajoutez-les à la préparation.



Une dizaine d'abricots



2 pots de farine

1 c à c de bicarbonate

- 4 Beurrez et farinez légèrement le moule. Versez la préparation dedans et enfournez.



Thermostat 5 (180°)  
Cuisson : 40 mn

