

RECETTE ÉCONOMIQUE DU CCAS ROMAIN ROLLAND

Moelleux aux abricots

Ingrédients

- 1 boîte d'abricots au sirop (480 g).
- 150 g de farine + pour le moule.
- ½ sachet de levure chimique.
- 5 cuillères à soupe de poudre d'amande.
- 3 œufs.
- 125 g de beurre mou + pour le moule.
- 125 g de cassonade.
- Sucre glace.

Préparation

Travailler le beurre mou avec la cassonade dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter les œufs un à un en fouettant. Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

Mélanger la farine avec la poudre d'amande et la levure. Mélanger avec la première préparation, verser dans un moule beurré et fariné. Egoutter les oreillons d'abricots, les enfoncer légèrement dans la pâte.

Cuire environ 40 minutes en testant la cuisson à la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Servir tiède ou froid, saupoudré de sucre glace.

Garder le sirop des abricots et badigeonnez-en le moelleux juste avant de servir.

