

CAKE

ABRICOT - LAVANDE

AUX AMANDES

Ingrédients

180 g de *farine*
160 g de *beurre*
120 g de *sucre*
4 *oeufs*
80 g de *poudre d'amandes*
30 g de *pralin*
1 sachet de *levure*
4 *abricots secs*
10 cl d'*hydrolat de Lavande*

Matériel

Une casserole
+ un saladier
pour le bain-marie
Un saladier
Un moule à cake



Faire fondre le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, mélanger les oeufs et le sucre. Incorporer successivement la farine, le beurre fondu, la levure, la poudre d'amandes et l'hydrolat. Couper en petits morceaux les abricots secs et les ajouter au mélange.

Mettre le tout dans un moule à cake.

Parsemer de pralin. Enfourner à 180°C et surveiller la cuisson avec un couteau.

La ferme
des 5 Sens

