

Moelleux aux Abricots et au Maspépain

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ABRICOTS SÉCHÉS	300g
- MASSEPAIN	150g
- BEURRE	200g
- SEL	1 pincée
- SUCRE SEMOULE	180g
- OEUF(S)	4
- FARINE	240g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- AMANDES EFFILÉES	

Recette:

- Préchauffez le four à 160°C.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde (il doit être encore en pommade).
- Ajoutez le sucre semoule puis 2 œufs. Fouettez énergiquement.
- Incorporez délicatement la moitié de la farine au fouet puis rajoutez 2 œufs et enfin le reste de farine ainsi que le ferment (baking powder). Homogénéisez le tout.
- Coupez les abricots en 2 et le massepain en dés.
- Ajoutez le tout à la pâte et incorporez à la spatule.
- Versez la préparation dans un moule à manquer beurré. Saupoudrez d'amandes effilées.
- Enfournez 45-50 minutes.
- Laissez reposer 10-15 minutes avant de démouler.

Variante:

Servez éventuellement avec une boule de glace chocolat en chauffant légèrement la portion de gâteau.

