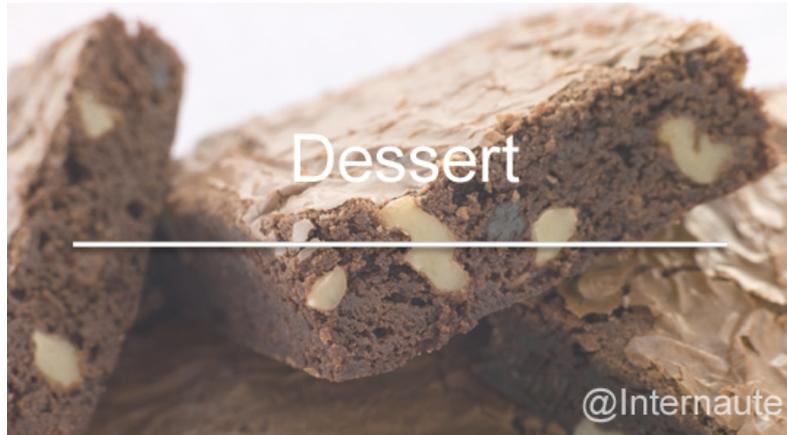


# CAKE ABRICOTS NOISETTES

Recette proposée par Swaz



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 8 personnes

- 500 gr d'abricots - 100 Gr de farine - 30 Gr de Maïzena - 100 Gr de noisettes en poudre - (j'ai utilisé un sachet grillé goût intense) - 3 Oeufs - 1 Sachet de sucre vanillé - 120 Gr de sucre en poudre - 1 Sachet de levure chimique - 100 Gr de beurre en morceaux - 5 Cl de crème liquide

---

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Laver les abricots, les sécher, dénoyauter et les couper en petits morceaux. Réserver
3. Dans la cuve métal, réunir tous les ingrédients et lancer le programme PÂTE/GÂTEAU. Rabattre et relancer le programme si besoin.
4. Fariner légèrement les abricots. Les ajouter à la pâte. Lancer le programme EXPERT, vitesse 2A, 40 secondes, sans chauffer. Relancer si besoin, si les abricots ne sont pas bien mélangés.
5. Verser la pâte dans un moule à cake beurré, enfourner et cuire environ 50 min.

**Astuce du chef :**

Les abricots restituent un peu d'eau, il faut penser à vérifier la cuisson avec un couteau avant de sortir le cake du four

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Swaz