

Recette du gâteau des petits oiseaux

Ingrédients : pour 4 à 5 personnes

2 œufs, leur poids de farine, de sucre et de beurre ;
1 pincée de sel ;
une dizaine d'abricots.

Préparation :

Après avoir lavé et essuyé les fruits, les ouvrir et ôter le noyau. Faire fondre le beurre puis le mélanger au sucre pour le faire blanchir. Ajouter les œufs, la farine et le sel.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné.

Déposer les fruits sans les serrer, leur côté coupé vers l'extérieur.

Mettre au four à 200°C pendant 30 à 40 minutes.

Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Bon appétit !

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.art-delices.fr