



Apricot Square

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 9 carrés

Préparation | 25 min

Cuisson | 25 min

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'abricot
- 150 g de farine
- 150 g de beurre demi-sel froid
- 100 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande

Pâte à square

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, la poudre d'amande et le beurre froid coupé en petits morceaux.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Il doit rester des petits bouts de beurre, ne travaillez pas trop la pâte.

Chemisez un moule carré avec du papier sulfurisé.

Dressage des Apricot square

Dans le fond de votre moule, déposez la moitié de la pâte à square.

Bien égalisez.

Répartissez vos abricots dénoyautés. Recouvrez de pâte.

Enfournez pendant 25 min dans un four à 180°C.

Lorsque votre gâteau est froid, découpez le carré pour obtenir vos square.