



Moelleux pêche abricot et amandes

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 100 g de farine
- 120 g de poudre d'amande
- 1 cuil à café de levure chimique
- 2 oeufs
- 55 g de sucre roux
- 40 g de sucre
- 120 g de beurre demi-sel
- 2 pêches blanches
- 3 abricots

Coupez vos pêches et abricots en brunoise.

Dans un bol, faire fondre le beurre.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre.

Ajoutez la farine, la poudre d'amande et la levure chimique.

Incorporez le beurre, bien mélangez.

La pâte est assez dense, c'est normal.

Ajoutez les morceaux de fruits.

Versez dans un moule beurré et faire cuire 25 min dans un four préchauffé à 180°C.