Moelleux aux abricots,

Recette de Nono

1 boite d’oreillons d’abricot
100 g de farine
150 g de sucre en poudre
2 paquets de sucre vanillé
Si on veut : un peu d’extrait de vanille
120 g de beurre (ramolli)
3 œufs
5 cl de crème liquide
1 sachet de levure
1 poignée d’amandes effilées (pour le dessus)

Mélanger les œufs avec le sucre
Ajouter le beurre, la crème, le sucre vanillé
Ensuite la farine et la levure mélanger le tout
Verser la moitié de la pâte dans le moule (beurré)
Ajouter les abricots (coté bombé sur la pâte
Recouvrir avec le restant de pâte puis les amandes sur le dessus

Le petit truc de Nono :
Au fond du moule, Nono fait un petit caramel avec de la cassonade et du beurre
Bon appétit à Tous