

Tarte suisse aux abricots au magimix

Informations

| | | | |
|---------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 5 min | Cuisson : 35 min | Durée : 40 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 8 | Etapas : 10 | Astuces : 15 | |

Ingrédients

1KG d'abricots
200G de farine
150G de sucre
100G de beurre
4 oeufs
2 CàS de jus de citron
1 sachet de levure
sucre perlé

Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 210°C.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 90°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter les oeufs, le sucre, la farine, le jus de citron et la levure, puis régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Beurrer un moule a gâteau.

Â»

Verser la pâte dans le moule à gâteau.

Â»

Laver, couper en 2 les abricots et enlever les noyaux.

Â»

Disposer les demi abricot sur la pâte et appuyer légèrement pour qu'il s'enfonce dans la pâte.

Â»

Parsemer le gâteau de sucre perlé.

Â»

Enfourner + ou - 35 minutes (vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau dans le gâteau, celui doit ressortir sans pâte dessus).

Â»

Laisser refroidir avant de servir.