

Gâteau à l'abricot (donné par une copine)

125g de sucre

2 oeufs

125g de beurre

60g maïzena

75g de farine

1/2 sachet de levure

1 ou 2 grosses boîtes d'abricots au sirop (garder le jus pour arroser le gâteau cuit)

Faire fondre le beurre. Rajouter tous les ingrédients (sauf abricots)

Etaler sur le fond du moule du caramel

Mettre dessus les abricots

Etaler l'appareil

Faire cuire 35 à 40 minutes à 165°

Démouler chaud. Laisser refroidir et verser petit à petit le jus des abricots.

Bon appétit