

Gâteau abricot recette cookeo



Gâteau abricot recette cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

3 œufs/80 g de farine/300 ml d'eau /1 sachet de levure chimique
//beurre 50 g/1 petite boîte d'oreillons d'abricot au sirop/1 sachet
de sucre vanillé

Préparation

Déposez dans un moule à gâteau (18 cm max) les oreillons d'abricot

Cassez les œufs et déposez dans un saladier. Battez les oeufs .Ajoutez
la farine et la levure et mélangez.

Ajoutez le sucre vanillé et le beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir
une pâte homogène.

Versez la pâte sur les morceaux d'abricot

Versez 300 ml d'eau dans la cuve.

Filmez le moule à gâteau et déposez le dans le panier vapeur.

Déposez le panier vapeur dans [la cuve.](#)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et laissez refroidir à l'[air libre;](#)