

## GATEAU AUX FRUITS

100 GR DE FARINE  
1 SACHET DE LEVURE  
100 GR DE BEURRE  
50 GR DE CREME FRAICHE  
150 GR SUCRE  
1 SACHET SUCRE VANILLE  
3 OEUFS  
1 BTE 1KG ABRICOT

Mélangez les œufs entiers avec le sucre (je le fais au fouet pendant 10 mn)  
ajoutez la crème fraîche et le beurre fondu  
battre ensemble au fouet pour alléger la préparation  
ajoutez la farine , puis la levure  
puis incorporer les abricots coupés en 3 ou 4  
dans un moule beurré, faire cuire ; four 180 ° 30 mn voir 35 suivant votre four

bon appétit