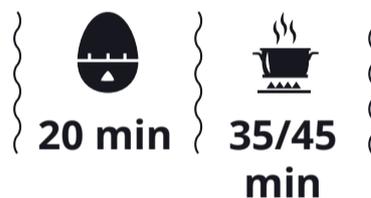




Dessert

GÂTEAU MOELLEUX À LA PÊCHE



Côté conserves

300g de pêches au sirop

Chez l'épicier

170g de farine
170g de beurre
150g de sucre roux
2 cuillères à café de levure
3 œufs
Le zeste et le jus d'1 citron

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C. Râpez les zestes et pressez le citron.
- Dans un bol, fouettez le sucre avec le beurre ramolli. Quand le mélange prend une couleur blanche et une texture crémeuse, ajoutez les œufs un à un. Ajoutez ensuite la farine, la levure et en dernier les zestes et le jus de citron.
- Séparez les pêches en 2, coupez la moitié en petits morceaux et ajoutez-la dans la pâte directement. Mélangez légèrement. Versez la pâte dans le moule préalablement beurré. Coupez l'autre partie des pêches en tranches et disposez-les sur le dessus du gâteau. Faites cuire 35 à 45 minutes.
- Testez la cuisson au couteau : il faut que la pointe ressorte sèche et le gâteau doit avoir doré sur le dessus.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook



LA CONSERVE

ELLE N'A PAS FINI DE VOUS ÉTONNER