Gâteau Aux Abricots

Kayısılı Kek

20 morceaux d'abricots secs
2 œufs
1 tasse de sucre granulé
1 bloc de fromage blanc ½ gras
½ tasse d'huile végétale
½ tasse de lait
1 poignée de noix
2 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique

Mouillez le fromage dès la veille en coupant en petit morceaux.
Le lendemain, sortez dans un filtre, attendez 1 heure pour que l'eau soit filtré, puis râpez.
Mettez dans un bol de mélange, du sucre granulé et des œufs. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
Rajoutez le fromage râpé, du lait et de l'huile, puis mélangez le contenu.
Rajoutez de la farine, de la vanille et de la levure puis continuez à mélanger.
Enfin rajoutez des abricots secs et des noix battues puis mélangez le contenu.
Versez le mélange dans un plat de cuisson huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 185 degrés pendant 40-45 minutes.
Quand le gâteau devient tiède, tournez sur une assiette.

N-B; Le fromage ne se ressent pas dans le gâteau, mais donne une forme molle.

© ml.md (Français) Recette #: 1030 | Nom de la recette: Gâteau Aux Abricots | l'Histoire : 20.04.2024 - 13:21