

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 8 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Facile



Gâteau de pêche

> Préparation

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélangez la farine, la levure, le sucre vanillé et le sucre. Ajoutez les œufs un à un.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-ondes ou au bain-marie et l'ajoutez à l'appareil.
- Terminez la confection de la pâte en ajoutant 10 cl du jus des pêches.
- Beurrez et farinez un moule à manqué.
- Versez dans le fond du moule 20 cl de caramel liquide.
- Disposez les oreillons de pêches sur le caramel et recouvrez avec la pâte.
- Faites cuire au four environ 40 mn.
- Démoulez dès la sortie du four et servez froid.

Ingrédients

- 200 g de farine
- 2 c. à c. de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 4 pêches
- Jus de pêches
- 20 cl de caramel liquide