

Goûter des anniversaires de Juin et Juillet

Lundi soir, nous avons souhaité un joyeux anniversaire aux adultes et enfants nés aux mois de Juin et Juillet. Nous avons souhaité les anniversaires de : Lucien (12 juin), Noam (14 juin), Claudette (19 juin), Marie (20 juin), Albin et Enora (28 juin), Mila (13 juillet) et Axel (28 juillet). Pour le goûter, les élèves de GS-CP-CE avaient réalisé avec Claudette un gâteau à l'abricot. Vous trouverez ci-dessous la recette, un délice !



Recette du gâteau aux abricots

Pour 8 personnes :

- 6 abricots
- 4 œufs
- 80 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincé de sel
- 75 g de poudre d'amande
- 50 g de beurre



Préparation

1. Mettez votre four en mode grill et faites chauffer à 180°C.
2. Nettoyez les abricots, coupez-les en 2 et ôtez les noyaux. Placez-les dans le moule, face coupée vers le haut.
3. Mélangez les œufs avec le sucre roux et le sucre vanillé.
4. Ajoutez la farine, la levure, le sel et la poudre d'amande et mélangez bien. Ajoutez enfin le beurre fondu.
5. Versez la pâte sur les abricots. Lissez bien le dessus.
6. Faites cuire 30 minutes à 180°C.
7. Laissez bien refroidir avant de démouler. Et voilà, votre gâteau à l'abricot est prêt !