



Gâteau aux pêches

Ingrédients :

- 115 gr de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 115 gr de beurre à température ambiante
- 150 gr de sucre
- 2 œufs à température ambiante
- 1 boîte de pêches au sirop

1. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule de 25 cm de diamètre.
2. Tamiser la farine , la levure et le sel et réserver.
3. Au batteur électrique , travailler le beurre et le sucre en une crème onctueuse. Ajouter les œufs toujours en fouettant puis incorporer les ingrédients secs.
4. Verser la pâte dans le moule, lisser le dessus puis disposer les moitiés pêches égouttées dessus la pâte.
5. Faire cuire au four 50 à 60 minutes.

Bonne dégustation