

Recette facile

# GÂTEAU RENVERSÉ AUX ABRICOTS

- **Énergie** : 393 kcal
- **Protides** : 9.6 g
- **Lipides** : 22.3 g
- **Glucides** : 37 g



15 minutes



35 minutes

**isis**  
DIABÈTE

## INGRÉDIENTS

- \* 160 g d'abricots dénoyautés et coupés en deux
- \* 4 oeufs
- \* 1 citron jaune non traité
- \* 50 g de sirop d'agave
- \* 80 g de beurre en morceaux
- \* 130 g de farine de sarrasin
- \* 1 sachet de levure chimique

## USTENSILES

- \* 1 planche à découper
- \* 1 couteau
- \* 1 râpe
- \* 1 presse-agrumes
- \* 1 casserole
- \* 1 saladier
- \* 1 fouet
- \* 1 balance
- \* 1 moule

## ÉTAPES

1

Prélever les zestes du citron et le jus, faire fondre le beurre, mélanger ces derniers avec les œufs dans un saladier. Ajouter le sirop d'agave. Ensuite incorporer progressivement la farine et la levure chimique.

2

Dans un moule beurré, déposer les morceaux d'abricots et verser la pâte par-dessus. Enfourner pour une durée de 35 min, laisser refroidir avant de démouler.