

Cake yaourt aux figues et abricots

Ingédients pour 1 cake de 24 cm

- 350 g de mélange abricots /figues
- 1 fruit de la passion
- 180 gr de yaourt grecque
- 120 gr de sucre en poudre
- 200 gr de farine
- 1 sachet de 8 gr de levure sèche
- 6 cl d'huile neutre (ou 100 gr de beurre fondu)
- Amandes effilées



Étapes

- Préchauffer le four à 180° c.
- Casser les oeufs et les fouetter avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajouter le yaourt et l'huile, mélanger.
- Mélanger la farine à la levure, les tamiser et les ajouter, petit à petit en mélangeant
- Mélanger soigneusement. Couper le fruit de la passion en deux et ajouter le contenu.
- Laver rapidement les fruits, les essuyer et les couper en morceaux.
- Ajouter les 2 tiers dans la pâte et garder le reste.
- Mélanger tout doucement pour ne pas écraser les fruits
- Verser la préparation dans un moule à cake en silicone ou beurré
- Parsemer le reste des fruits sur le dessus
- Ajouter des amandes effilées
- Enfourner et cuire 50 minutes.
- Attendre que le cake soit complètement refroidi pour le démouler et le déguster

