

Clafoutis à l'abricot au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 40 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapas : 6	Astuces : 17	

Ingrédients

330G de lait
130G de farine
80G de sucre semoule
50G de beurre
8 abricots ou 1 boîte d'abricots au sirop
3 oeufs
3CàS de cassonade
1 sachet de sucre vanillé

Etapas

Pour préparer un délicieux gâteau au thermomix bien parfumé aux fruits :

Préchauffez le four sur 180°C

Â»

Farinez le moule à gâteau.

Â»

Lavez, coupez en 2 et enlevez le noyau de l'abricot et déposez les dans le fond de votre moule à gâteau.

Â»

Parsemez la cassonade sur les abricots.

Â»

Mettez le beurre dans le bol du thermomix, puis cuisez 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajoutez la farine, le sucre semoule, les oeufs, le lait et le sucre vanillé, puis réglez à la vitesse 4 pendant 1 minute.

Â»

Versez ce mélange sur les abricots et enfournez 40 minutes.

Dégustez ce délicieux clafoutis abricot thermomix. Vous allez adorer cette tarte thermomix. Miam ;)