

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar

# GÂTEAU STREUSEL AMARETTI-ABRICOT

RECETTE POUR  
16 pièce

 TEMPS DE PRÉPARATION  
15 MIN

 TEMPS DE CUISSON  
40-45 MIN

**INGRÉDIENTS**

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 150 g     | beurre ramolli          |
| 100 g     | sucre                   |
| 1 CC      | zeste de citron râpé    |
| 1         | sachet de sucre vanillé |
| 4         | œufs                    |
| 2 CS      | liqueur Amaretto        |
| 200 g     | farine                  |
| 150 g     | Amaretti, moulus        |
| 1 CC      | poudre à lever          |
| 1         | pincée de sel           |
| 500-600 g | abricots                |

**POUR LE STREUSEL:**

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 50 g     | beurre froid              |
| 80 g     | sucre de canne brut       |
| 50 g     | Amaretti, finement moulus |
| 60 g     | amandes effilées          |
| 1 pincée | cannelle moulue           |

## PRÉPARATION

**1**

Préchauffer le four à air pulsé à 160 degrés.

**2**

Fixer le fouet au Cooking Chef.

**3**

Battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit onctueux et ajouter progressivement le sucre, le zeste de citron, le sucre vanillé et le sel.

**4**

Incorporer les œufs et bien mélanger.  
Puis ajouter la liqueur à la masse.

**5**

Mélanger la farine avec les Amaretti moulus et la poudre à lever, ajouter au mélange de beurre et bien mixer.

**6**

Remplir la pâte dans le moule recouvert de papier Backstar, lisser avec une spatule et garnir avec des moitiés d'abricot.

**7**

Pour le streusel, mélanger le beurre froid avec le sucre, les Amaretti finement moulus, les amandes effilées et la cannelle et émietter dans les mains en petits streusel sur les abricots.

**8**

Cuire le gâteau au milieu du four préchauffé env. 40-45 minutes.