

Petits gâteaux aux abricots



Petits Gâteaux aux Abricots © [Alsannuaire](#)

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre (ou de margarine)

Ingrédients pour la meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de noisette râpées
- le zeste râpé d'un demi citron

Préparation de la pâte :

Tamisez la farine mélangée à la Levure chimique sur la table de travail.

Faites une fontaine, ajoutez le sucre vanillé, les jaunes d'œuf, le beurre coupé en morceaux et pétrissez rapidement afin d'obtenir une pâte lisse.

Laissez reposer au frais pendant 20 mn.

Abaissez la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 5 mm.

Découpez à l'emporte pièce les petits gâteaux.

Faites cuire à 180°C sur la deuxième grille en partant du bas pendant 10 minutes.

Préparation de la meringue :

Pour la meringue, faites monter les blancs d'œufs en neige ferme, ajoutez peu à peu le sucre, le sucre vanillé, et continuez de battre jusqu'à ce qu'une lame de couteau reste visible.

En dernier ajoutez délicatement les noisettes et le zeste râpé d'un demi citron et répartissez uniformément cette masse sur les petits gâteaux et placez y un morceau d'abricot séché.

Faites cuire à 180°C sur la deuxième grille en partant du bas pendant 10 à 15 minutes



Petits Gâteaux aux Abricots © [Alsannuaire](#)