

## *Moelleux à la Frangipane*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- SUCRE DE CANNE	150g (sucre blond)
- AMANDES HACHÉES	200g
- BEURRE	100g fondu
- OEUF(S)	4
- ABRICOTS SÉCHÉS	50g
- EXTRAIT D'AMANDES	2 gouttes
- SUCRE IMPALPABLE	100g
- EAU	2 c à café

### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les abricots en petits morceaux.
- Battez le beurre fondu et le sucre blond dans un saladier puis ajoutez la poudre d'amandes.
- Incorporez les œufs et l'essence d'amandes.
- Fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène puis ajoutez les abricots.
- Beurrez les moules en silicone (style muffins).
- Versez la pâte dans les 12 compartiments.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Laissez refroidir dans les moules puis démoulez.
- Dans une assiette creuse, mélangez le sucre impalpable avec l'eau et nappez le sommet de chaque moelleux.

### Remarque:

Pour 12 pièces

