

Muffins Amandes - Abricots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ABRICOTS SÉCHÉS	12 (moelleux)
- FARINE	240g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SEL	1 pincée
- AMANDES HACHÉES	50g
- CASSONADE BLANCHE	120g
- BEURRE	120g
- OEUF(S)	2
- LAIT	200 ml
- EXTRAIT D'AMANDES	3 gouttes

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, sel, cassonade, amandes hachées et les abricots coupés en 4.
- Dans un autre récipient creux, faites fondre le beurre doucement au micro-onde. Ajoutez un œuf battu, puis le lait et l'extrait d'amandes.
- Versez le contenu liquide dans les ingrédients secs. Mélangez délicatement jusqu'à homogénéité complète.
- Remplissez les moules à muffins beurré ou dans des caissettes en papier au 2/3 de la hauteur.
- Enfournez pour 25 minutes.

Remarque:

Pour 12 muffins

Pour le glaçage, mélangez un blanc d'œuf battu à la fourchette avec du sucre impalpable.

