

Les recettes de Patricia

Moelleux à l'abricot



Ingrédients (pour 12 petits moelleux) :

- 120 g de sucre
- 50 g de beurre ramolli
- 2 oeufs
- 120 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 60 g d'amandes en poudre
- 120 ml de lait
- 1 grosse boîte d'abricots en conserve

Préparation :

Dans un saladier, battre ensemble le sucre et le beurre. Ajouter les oeufs, et continuer à bien mélanger. Ajouter la farine, la levure et les amandes en poudre. Mélanger. Verser le lait et fouetter pour l'incorporer à la pâte, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans des moules à muffin en silicone, (ou dans des petits ramequins), couper en dés un demi-abricot dans chaque alvéole.

Verser la pâte et ajouter un demi-abricot sur le dessus. Enfourner les plaques et laisser cuire 25 à 30 minutes.

Sortir du four quand les moelleux sont cuits.

Il ne reste plus qu'à déguster...