

Muffins abricots et amandes

12 muffins

Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ cul-de-poule
- ❖ fouet
- ❖ maryse
- ❖ couteau d'office
- ❖ planche
- ❖ moules en papier
- ❖ moule à muffins
- ❖ pinceau

Ingrédients :

- ❖ 3 œufs
- ❖ 150 ml de sucre
- ❖ 60 ml margarine molle (non hydrogénée)
- ❖ 200 ml de yogourt
- ❖ 500 ml d'amandes en poudre
- ❖ 100 ml de farine à pâtisserie
- ❖ 20 ml poudre à pâte
- ❖ 250 g d'abricots séchés (+ ou - 30 unités)

Méthode :

Couper les abricots

Déposer les abricots sur la planche et les couper en petits morceaux. Mélanger la farine et la poudre à pâte.

Blanchir les œufs

Casser les œufs dans un cul-de-poule, ajouter le sucre et fouetter pendant une minute, de façon à faire mousser le mélange avant d'incorporer la margarine.

Préchauffer le four

Finir le mélange

Ajouter le yogourt, la poudre d'amandes et la farine. À l'aide d'une maryse, incorporer les morceaux d'abricots.

Cuisson

Graisser le moule à muffins et ensuite y déposer les moules en papier. Garnir généreusement de l'appareil à muffins. Cuire au four à 180° C (350°F) pendant 35 à 40 minutes. Démouler et attendre 15 minutes avant de déguster ou conserver dans un panier à muffins.

Variante : Remplacer les abricots par 2 ou 3 pommes coupées en dés de 1 cm.