

Petits gâteaux aux abricots



Pour 12 gâteaux :

- 1 grosse boîte d'abricots au sirop
- 2 gros œufs ou 3 petits
- 120 g de cassonade
- 120 g de farine avec levure incorporée (ou mettre ½ sachet de levure)
- 2 cas d'amandes en poudre
- 120 g de beurre demi-sel

Faire fondre le beurre au micro-onde

Dans le bol mettre le fouet et battre les œufs avec la cassonade, vitesse 4 pendant 1 mn

Incorporez le beurre fondu, la farine, puis les amandes, mélangez encore pendant 1 à 2 mn vitesse 4 toujours avec le fouet.

Répartir cette pâte dans des empreintes à muffins en les remplissant à moitié, garnir d'abricots (j'en ai mis deux par empreintes), enfoncez légèrement dans la pâte et cuire 20 mn à four préchauffé à 180°,

J'ai récupéré un peu de sirop de la boîte et réduit avec un peu de confiture d'abricot que j'ai glacé sur les gâteaux encore tièdes



Imprimer la recette