

MUFFINS CRUMBLE aux ABRICOTS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 12 muffins

Préparation 20 min

Cuisson 25 min

INGRÉDIENTS

• 7 abricots • 2 œufs • 90 g de sucre • 45 g de poudre d'amandes • 160 g de farine • 50 g de beurre • 1/2 sachet de levure chimique • 12 cl de lait • 1 pincée de sel • 1 càs de vanille liquide (ou de rhum)

Crumble : • 20 g de flocons d'avoine • 25 g de sucre • 30 g de poudre d'amandes • 1 càs de farine • 30 g de beurre froid

RÉALISATION

Préchauffer le four à 180°C.

Laver les abricots et les dénoyauter. Les couper en petits cubes.

Préparer le crumble : Mélanger les flocons d'avoine, le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Ajouter le beurre froid en morceaux et sabler la pâte avec les mains. Réserver au frais.

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs et le sucre, puis la farine, la levure, la poudre d'amandes et le sel. Incorporer le lait, la vanille et le beurre fondu, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Remplir 12 moules à muffins en silicone. Répartir les morceaux d'abricots en les enfonçant un peu. Saupoudrer avec le crumble.

Enfourner pour 25 minutes, le dessus doit être bien doré. Laisser refroidir avant de démouler.