



MUFFINS AUX DAIMS NOISETTES ET ABRICOTS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn pour des moules moyens

Pour une quinzaine de muffins de taille moyenne:

100 g de purée de noisettes blanches (magasin bio)

90 g de sucre en poudre

2 œufs moyens

20 cl de lait

200g de farine

15 daims cassés en éclats (ou plus selon l'addiction!)

1 sachet de levure

6 càs de confiture (ou gelée) d'abricots (si possible peu sucrée genre Herö, Bonne Maman ou Confipote)

70 g de noisettes concassées

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, à la cuillère en bois ou au fouet, mélanger le sucre et la purée de noisettes jusqu'à ce que le mélange soit un peu crémeux. Incorporer les œufs battus en omelette puis la farine, le lait et la levure.

Terminer par la confiture d'abricots.

Remplir les moules en silicones au $\frac{3}{4}$ et parsemer les noisettes sur le dessus.

Enfourner pour une vingtaine de minutes.

Laisser refroidir sur une grille.