

## Petits gâteaux au safran, aux abricots et au sésame



(pour 8 petits)

60 g de beurre  
30 g de tahin  
50 g d'abricots secs  
3 oeufs  
100 g de sucre  
1 yaourt nature  
zeste d'une orange  
1 dosette de safran  
200 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
graines de sésame noir

Faites fondre le beurre.

Préchauffez le four à 180 °C (th 6).

Faites gonfler les abricots dans de l'eau chaude, découpez-les en petits morceaux.

Battez ensemble les oeufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le yaourt, mélangez bien, puis le zeste d'orange et le safran, le beurre fondu et enfin la farine et la levure. Terminez par les morceaux d'abricots.

Versez la pâte dans des petits moules à brioches ou dans une plaque à muffins.

Laissez cuire 30 minutes.

Démoulez tièdes.