

Muffins aux abricots et aux amandes (pour 12 muffins)

250g de farine
100g de sucre roux
1 œuf
1/4 l de lait
70 g de beurre demi-sel fondu
1/2 paquet de levure
200g d'abricots
40g d'amandes effilées + quelques unes pour la déco

Préchauffez le four à 200°.

Mélanger tous les éléments secs ensemble (farine, levure, sucre, sel).

Dans un autre récipient, mélanger le lait et l'œuf battu, ajouter le beurre fondu.

Verser le mélange lait-œuf-beurre dans le mélange sec. Mélanger rapidement juste pour incorporer tous les éléments.

Ajouter les amandes et les abricots coupés en morceaux.

Remplir des moules à muffins et déposer quelques amandes sur chaque muffin. Faire cuire 30 min dans un four préchauffé à 200°C.