



MOELLEUX A L'ABRICOT

pour 12 moelleux

6 gros abricots - 2 oeufs - 80g sucre semoule - 80g crème fraîche épaisse - 1 càs sucre vanillé - le zeste râpé d'1 citron - 4 gouttes d'extrait d'amande amère - 80g farine - 1/2 sachet de levure chimique –

Allumer le four à 180° (th.6).

Dans le bol du KITCHENAID....., muni du fouet, casser les oeufs, ajouter les sucres. Fouetter à vitesse 8 pendant 1 minute. Ajouter la crème, le zeste du citron, l'extrait d'amande amère sans arrêter de fouetter. Verser la farine et la levure. Fouetter à vitesse 6. Placer les caissettes en papier dans les cavités du moule. Couper les abricots dénoyautés en coupant chaque demi-abricot en 4 morceaux. Les placer dans les caissettes en papier. Verser le mélange dessus (à l'aide d'une poche à douille c'est plus facile). Enfourner et cuire 15 minutes. Laisser refroidir. Déguster. *

*** peuvent se déguster encore le lendemain au petit-déjeuner.**