

Muffins abricots secs chocolat blanc



Pour 12 muffins

- 280g de farine
- 90g d'huile
- 1 oeuf
- 150g de chocolat blanc
- 180g d'abricots secs
- 1+1/2 cuillerée de levure chimique
- 60g de vergeoise blonde
- 120g de sucre
- 185g de lait fermenté
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille en poudre

Préchauffer le four à 200°C

Mélanger tous les ingrédients sauf la levure, les abricots et le chocolat blanc. LA pâte est un peu épiasse, c'est normal, pas de panique.

Si vous utilisez du chocolat en tablette, coupez les carreaux en morceaux, puis taillez les au couteau. Si, comme moi, on utilise du chocolat en pistoles, donc pas besoin.

Ajouter la levure, mélanger, puis ajouter le chocolat blanc et les abricots secs coupés en petits dés.

Mélanger avec soin, en plus c'est pratique les abricots ne vont pas s'écraser car ils sont assez durs.

Remplir les moules à muffin, enfourner et baisser la température à 180°C

Faire cuire 20 minutes ou plus, jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés et dorés.

Démouler une dizaine de minutes après la sortie du four et laisser complètement refroidir sur une grille.

Déguster dans les deux jours, en les conservant dans une boîte métallique.