



muffins d'abricot et amandes

15 min | ** | dessert

pour 4 personnes
ingrédients

3 oeufs

16 abricots secs

100 g de sucre

150 g de farine

8 g de levure chimique

120 g de margarine Fruit
d'Or® Oméga 3 Doux

60 g de poudre d'amandes

etapes de préparation (pour 4 portions)
pour muffins d'abricot et amandes

1. Faites fondre la margarine Fruit d'Or® dans une casserole.
2. Battez les œufs et le sucre au mixeur pour blanchir ce mélange.
3. Dans un autre récipient mélangez la farine avec la poudre d'amandes et la levure.
4. Incorporez ce mélange aux œufs blanchis puis ajoutez la margarine Fruit d'Or®.
5. Remplissez des moules antiadhésifs de taille muffin de la préparation et placez-y de petits cubes d'abricots secs.
6. Faites cuire au four à 180 degrés pendant 12 minutes. Plongez une lame de couteau dans un des gâteaux pour être sûr de la cuisson. La lame doit ressortir sèche.

Bon appétit !