

Petits Moelleux aux Abricots

Pour une vingtaine de moelleux :

- **1 yaourt nature (pot à conserver pour les mesures suivantes)**
- **2 pots de farine**
- **2 pots de sucre roux ou cassonade**
- **1 pot de poudre d'amandes**
- **3 œufs**
- **80 g de beurre fondu**
- **1 sachet de levure**
- **10 abricots pas trop mûrs**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mélanger le yaourt avec la farine, le sucre, la poudre d'amandes, les œufs, la levure et le beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
3. Laver et ouvrir les abricots en 2 puis tailler les oreillons en 3 parts égales. Réserver.
4. Ajouter une cuillère à soupe de pâte dans plusieurs moules à mini-cakes ou à muffins.
5. Déposer dessus 2 morceaux d'abricot.
6. Enfourner pour 20-25 minutes de cuisson jusqu'à ce que chacun des moelleux soient bien colorés : c'est prêt ! ☐

☐ Pour un démoulage facile, laisser refroidir les moelleux. Ils feront l'unanimité auprès de vos convives et il ne feront pas long feu comme on dit ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

