Muffins aux abricots et au massepain

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

100 g de beurre

175 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

250 g de farine fleur

2 cc de poudre à lever

1 pincée de sel

30 g de chocolat en poudre

150 ml de lait

Faire ramollir le beurre, puis le battre avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une préparation aérée et claire. Ajouter les œufs et continuer de battre la préparation jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Mélanger la farine, la poudre à lever, le sel et le chocolat en poudre, puis incorporer le mélange. Incorporer le lait.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

7 abricots

80 g de massepain

Couper les abricots en deux et les dénoyauter. Rouler le massepain pour former entre 12 et 14 petits boules.

Verser la pâte dans les moules à muffin et les poser sur la plaque à gâteaux. Placer une moitié d'abricot, côté peau vers le bas, au centre de la pâte et poser une boule de massepain au creux de chaque fruit. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 35 min

Conseils

Pour une meilleure stabilité, utiliser des moules à muffin en double épaisseur.

Accessoires

Plaque à gâteaux

12 à 14 moules à muffin ø6 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019