



Muffins vanillés au coeur d'abricot

Pour 7 muffins :

- 130 g de farine
- 80 à 100 g de sucre blond de canne (*je n'en ai mis que 40 g et ils sont assez sucrés, surtout avec l'ajout de confiture*)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 oeuf
- 125 mL de lait
- 40 mL d'huile neutre type colza
- confiture d'abricots maison

Verser tous les ingrédients dans un saladier, sauf la confiture et mélanger mais pas trop.

Remplir des moules à muffins en silicone ou des caissettes en papier préalablement déposées dans un moule à muffins en métal, à moitié. Déposer délicatement une càc de confiture d'abricots au centre de chaque muffin. Recouvrir avec un peu de pâte.

Cuire à 180°C pendant 20 min. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau pointu. Celle-ci doit ressortir sans traces de pâte dessus.