

# Muffins aux abricots

## Dessert



Note : 1

Portions :5 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 278.2 Kcal

Charge glycémique par portion: 40.829

## Les ingrédients

- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 cs Son d'avoine
- 1.0 p Sel
- 1.0 cs Miel
- 1.0 u Oeuf
- 20.0 cl lait demi écrémé
- 50.0 gr Sucre roux
- 200.0 gr Abricot
- 250.0 gr Farine de blé

Pour 10 pièces

Préchauffer le four à 180°C

Utiliser un moule en silicone pour muffin.

## Préparation de l'appareil

Dans un saladier, mélangez : la farine, la levure, et le sel. Puis incorporer le sucre. Dans un bol, mélangez : l'oeuf, le miel et le lait. Mélangez le tout avec la farine. Puis incorporer les morceaux de fruits.

## Cuisson

Remplir le moule à silicone et laissez cuire 20 min au four jusqu'à ce que les muffins soient gonflés et légèrement dorés.

## Présentation

Retire du four et laisser refroidir dans le moule.  
Servir chaud ou froid.