

## Mini Muffins Pommes Abricot

### Ingrédients:

Pour 16 Mini Muffins

- \* 1 pommes
- \* 1 oeuf
- \* 125 g de fromage blanc
- \* 70 g de cassonade
- \* 120 g de farine
- \* 1/2 sachet de levure chimique
- \* 8 abricots secs



### Préparation :

Préchauffez votre four th.6 à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Mini Muffin (FP 2031) sur la plaque perforée.

Mélangez l'œuf, le sucre et le fromage blanc. Ajoutez la farine et la levure, puis mélangez bien.

Epluchez la pomme et découpez-la ainsi les abricots secs en petits cubes. Ajoutez-les à la préparation. Mélangez bien pour enrober les fruits de la pâte qui est un peu épais.

Remplissez les empreintes et enfournez environ 20 minutes.