

Madeleines fourrées à l'abricot

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 10 minutes

Ingrédients:

- 3 œufs
- 200 g de sucre de canne
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait Juste & Vendéen
- 100 g de beurre
- 1 pot de confiture d'abricots

Pour la déco:

- 200 g de sucre glace et 4 cuillères à café d'eau chaude pour le glaçage
- billes de sucre jaune pour le pollen
- corolles de fleurs imprimées sur du papier cartonné

Étapes:

- 1) Faites fondre le beurre et mélangez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la levure tamisées et versez le lait puis le beurre. Mélangez bien le tout et réservez la pâte une heure au frais.
- 2) Préchauffez votre four à 240 °C. Versez un petit peu de pâte dans une plaque à muffins/cupcakes recouverte de caissettes en papier. Mettez une pointe de confiture et recouvrir de pâte (*).
Enfournez pour 10 minutes de cuisson. Laissez refroidir sur une grille.
- 3) Pour la déco:
Une fois les madeleines bien refroidies, badigeonnez le dessus avec le glaçage (mélange bien battu de l'eau et du sucre glace).
Trempez-les dans les billes jaunes et apposez les décors en papier.

(* Pour ceux qui ont une douille, on peut aussi cuire les madeleines nature puis les piquer sur le dessus avec la pointe de la douille pour y glisser la confiture dedans.