

Moelleux aux abricots et mascarpone

Ingrédients :

-
- 8 abricots
- 250 gr de mascarpone
- 100 gr de sucre
- 3 œufs
- 190 gr de farine
- 1 c. à café de levure
- 60 ml de lait



Les Étapes :

- *Prenez 50 gr de mascarpone, et mélangez-le avec 1 c. à soupe de sucre. Mettez de côté.*
- *Mélangez le reste du sucre avec le reste de mascarpone. Ajoutez les œufs.*
- *Ajoutez ensuite la farine et la levure, et mélangez bien. Finissez par ajouter le lait afin de bien détendre la pâte.*
- *Répartissez la dans les ramequins préalablement beurrés. Mettez le four à chauffer à 180°C.*
- *Nettoyez les abricots, coupez-les en 2 et ôtez leur noyau. Remplissez le creux du mélange de mascarpone sucre mis de côté, et refermez les abricots.*
- *Placez un abricot fourré dans chaque ramequin sur la pâte, en appuyant légèrement.*
- *Faites cuire 25 minutes à 180°C.*
-

Source : <https://www.ptitchef.com/recettes/dessert/moelleux-aux-abricots-et-mascarpone-fid-1570947>

