**Muffins à la confiture d'abricot**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/muffins-a-la-confiture-dabricot-p1250184-r-1-scaled.jpg) **Pour 12 Muffins**

**- 50 g de beurre doux**  
**- 200 g de farine T 55**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 150 g de sucre** [**muscovado**](https://recettes.de/muscovado) **ou mascobado**  
**ou 200 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade) **ou de sucre blanc**  
**- 210 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(ou ½ écrémé)**  
**- 1 œuf**  
**-** [**confiture d'abricot**](https://recettes.de/confiture-d-abricots)

**1 plaque de 12 empreintes à muffins garnis de papiers cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
   
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser refroidir.  
Mélanger la farine, la levure et le sucre choisi.  
Faire un puits et y verser le lait, l'œuf et le beurre tiède.  
Mélanger rapidement pour obtenir une pâte lisse.  
Mettre une cuillerée de pâte dans chaque empreinte.  
Déposer au-milieu une petite cuillerée de confiture.  
Recouvrir équitablement avec le reste de la pâte.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.