**Muffins à la confiture d'abricot**

 **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** 

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.