



## PETITS GÂTEAUX CHOCOTONKA A L'ABRICOT



### **Pour un moule à cake moyen et 4 muffins:**

150 g de beurre fondu refroidi

60 g de sucre en poudre

200 g de chocolat blanc râpé ou en pistoles

3 œufs moyens

50 g de farine

1 fève tonka

Une quinzaine d'abricots secs moelleux coupés en morceaux gros comme une noisette

Préchauffer le four à 170°.

Mélanger le sucre et les œufs pendant 2 ou 3 minutes. Ajouter le chocolat blanc fondu au bain- marie (ou au micro-ondes, en donnant de petites impulsions successives pour qu'il fonde de façon homogène). Mélanger et incorporer la farine en remuant jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Râper finement une fève tonka au dessus de l'appareil et incorporer les morceaux d'abricots, bien mélanger, mettre dans les moules et cuire environ 25 à 30 mn pour le gros gâteau et 10 à 12 minutes pour les petits.

Si le dessus du gâteau se colore trop, le couvrir avec un aluminium à mi cuisson.