

GATEAU MENDIANT FESTIF

Pour 9 « muffins »



- 1 cuillère à soupe de noisettes**
- 1 cuillère à soupe de pistaches**
- 1 cuillère à soupe de noix**
- 6 pruneaux dénoyautés**
- 6 abricots secs**
- 6 dattes**
- 125 g de poudre d'amandes**
- 250 g de mascarpone**
- 1 œuf**
- 4 cuillères à soupe de farine**
- 2 cuillères à soupe de miel**
- 2 cuillères à café de rhum**

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 2 Concasser grossièrement les fruits secs en les mixant dans le bol d'un robot et les réserver.
- 3 Mettre les pruneaux, les abricots et les dattes dans le bol du robot et les réserver.
- 4 Mettre le mascarpone, l'œuf, la farine, la poudre d'amandes et le rhum dans le bol du robot et mixer jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajouter le mélange pruneaux-abricots-dattes et mixer quelques secondes pour bien mélanger.
- 5 Répartir la préparation dans un ou plusieurs moules, parsemer du mélange, noisettes, noix, pistaches concassées.
- 6 Faire cuire 20 à 25 min, puis laisser tiédir un peu avant de démouler.

Source : *Blog EGGS & MOUILLETES*