**Gâteaux au riz au lait et confiture d’abricot**

Pour faire mes gâteaux de riz je me suis inspirée d'une recette Demarle et ai utilisé mon moule à fonds de pâte mais un moule à savarins fait très bien l'affaire

Ingrédients

400 gr de [**riz au lait**](http://atablecheznatt.canalblog.com/archives/2009/05/26/13841194.html) (acheté ou fait maison)

2 œufs

40 gr de farine

50 gr de sucre roux

Confiture d'abricot

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et les œufs

Ajouter le riz au lait

Verser la préparation dans les moules

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Attendre que les gâteaux soient bien froids pour les démouler

Mettre une cuillère à café de confiture d'abricot dans le creux