



MUFFINS

Pommes et Cannelle

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 20 à 25 mn

Ingrédients : pour 12 muffins

- 200g farine
- 1 sachet de levure chimique (12g)
- 2 pommes Golden
- 120ml de lait
- 50g de cassonade
- 1 gros oeuf
- 10g de beurre fondu
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- Pour la décoration : quelques grains de sucre et un peu de cannelle.

Matériel : plaque à muffins et mixeur.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180 °C chaleur tournante.

1 – Mixer grossièrement les 2 pommes après les avoir épluchées.

2 – Mélanger tous les ingrédients secs : la farine avec la levure, la cassonade, la cannelle et la pincée de sel.

3 – Mélanger les ingrédients liquides dans un autre saladier : le lait, l'oeuf entier et le beurre fondu.

4- Puis mélanger tous les ingrédients secs et liquides. Ajouter les pommes mixées.

5 – Répartir la pâte dans les empreintes du moule à muffins. Déposer quelques grains de sucre sur le dessus.

CUISSON :

Mettre au four Th 6 / 180°C pour 20 à 25 mn.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Dès la sortie du four, saupoudrer légèrement de cannelle. Ces muffins sont délicieux consommés le jour même !