

Muffins au thé vanille et pommes

Pour 6 muffins

125g de farine

25g de poudre d'amande

1/2 sachet de levure

2 œufs

80g sucre

60ml de lait

75ml d'huile de tournesol

2 petites pommes

1 sachet de thé à la vanille

Faites chauffer le lait et laissez-y infuser le thé à la vanille pendant 20 minutes.

Préchauffez le four à 200°C

Fouettez le sucre avec les œufs pour les faire blanchir. Ajoutez la farine, la poudre d'amande et la levure. Incorporez ensuite l'huile d'olive et le lait au thé.

Epluchez et coupez les pommes en morceaux et incorporez-les au mélange précédent avant de le verser dans les moules.

Un p'tit tour au four à 200°C pendant 15 minutes.