

[WWW.PASSIONNEMENTCREATIVE.FR](http://WWW.PASSIONNEMENTCREATIVE.FR)

PASSIONNEMENT CRÉATIVE



[www.passionnementcreative.fr](http://www.passionnementcreative.fr)

## Muffins aux pommes

Sandrine

[www.passionnementcreative.fr](http://www.passionnementcreative.fr)

## **Ingrédients**

Pour la garniture :

- 2 pommes
- 3 g de beurre demi-sel
- 50 g de sucre
- 4 pincées de cannelle

Pour la pâte :

- 250 g de sucre
- 4 œufs entiers
- 300 g de farine
- 150 g de lait
- 8 g de levure chimique
- 140 g d'huile d'arachide ou de tournesol
- 30 g de beurre demi-sel

## **Préparation**

Peler les pommes et les épépiner. Les couper en petits morceaux. Dans une poêle, faire fondre le beurre avec le sucre et la cannelle. Faire chauffer, mélanger et dès que la caramélisation commence, ajouter les pommes. Laisser cuire à feu vif 2 ou 3 min sans cesser de mélanger. Retirer la poêle du feu et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 175°C.

Dans un saladier, mélanger le sucre avec les œufs. Ajouter la farine, la levure et le lait. Bien mélanger et ajouter l'huile, le beurre fondu. Fouetter afin que la pâte soit bien lisse puis ajouter les pommes refroidies et leur jus.

Remplir les moules et enfourner pendant 20 min, afin que les muffins soient bien colorés.

*Bon appétit !*