

## MUFFINS RAFFINES AUX POMMES



PRÉPARATION : 15 minutes

CUISSON : 30 minutes

### Ingrédients :

250g de pommes

2 càs de citron

250g de farine

2 càc de levure chimique

½ càc de bicarbonate

½ càc de cannelle

1 oeuf

125g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

80 ml d'huile

250g de yaourt nature

Le bicarbonate pour des pâtisseries allégées

**Le mode d'emploi :** vous aimez faire des cookies, des muffins, des cupcakes, des pancakes, des madeleines, des gâteaux au yaourt... Alors, n'oubliez pas d'ajouter à votre farine du bicarbonate de soude (comptez 2 à 3 cuillères pour 1 kilo de farine). Avec la chaleur, il agit comme un levain pour la pâte et permet d'aérer et d'alléger vos pâtisseries.

**L'astuce en plus :** avant d'incorporer le mélange à votre pâte, tamisez le bicarbonate afin qu'il ne reste pas de morceaux.



Empreintes Muffins droits **FP 2051**



Empreintes Mini-muffins| **FP 2031**

Préchauffer le four à 180°C

Placer les caissettes en papier dans les empreintes (même sans caissette c'est faisable !!!!)

Peler les pommes, et les détailler en dés puis les arroser du jus de citron.

D'un côté, mélanger la farine, la levure, la cannelle et le bicarbonate.

De l'autre, Battre l'oeuf, ajouter les sucres, l'huile, le yaourt

Incorporer au mélange à base de farine puis les dés de pommes

Répartir dans les caissettes

Cuire au four 30 minutes à mi hauteur.

Laisser tiédir 5 minutes,

Démouler et laisser refroidir complètement avant de déguster.

