



Muffins rhubarbe pommes

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 12 muffins

- 2 œufs
- 150 gr de cassonade
- 1 yaourt nature
- 50 ml d'huile neutre
- 3 cs de pralin
- 1 sachet de levure chimique
- 250 gr de farine
- 290 gr de rhubarbe
- 1 cs de sucre semoule
- 2 petites pommes
- vanille en poudre
- sucre glace (facultatif)

Éplucher la rhubarbe, la couper en tronçons et la mettre dans une passoire. Saupoudrer le sucre semoule, remuer et laisser dégorger (environ 1 heure).

Éplucher, laver et couper les pommes en dés.

Mélanger les œufs avec la cassonade. Ajouter le yaourt, l'huile, la vanille et le pralin, mélanger le tout. Ajouter alors la farine et la levure chimique jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Incorporer ensuite la rhubarbe et les dés de pommes en mélangeant délicatement.

Préchauffer votre four à 180°.

Répartir la préparation dans vos empreintes et enfourner pour 30 minutes.

Laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace (facultatif).

Déguster.