



Muffins pomme amandes

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 12 muffins

- 1 pomme
- 4 œufs
- 90 gr de cassonade
- 100 gr de compote de pomme sans sucre
- 40 gr de poudre d'amande
- 80 gr de farine
- 1 cc de levure chimique
- c1 pincée de sel
- Amandes effilées

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la préparation.

Préchauffer votre four à 180°.

Eplucher la pomme et la couper en dés, réserver.

Mettre les œufs avec la cassonade et la compote de pomme dans le bol, mélanger. Ajouter la poudre d'amande, la farine, la levure et, mélanger à nouveau.

Mettre des caissettes dans vos empreintes et y répartir la préparation. Disposer des morceaux de pommes ainsi que quelques amandes effilées sur vos muffins.

Enfourner pour 20 minutes.