



Muffins à la Pomme

Temps total : 30min — Préparation 10min



INGRÉDIENTS : 8 muffins

- 100g de Farine
- 40g de poudre d'Amande
- 40g de Sucre
- 1 sachet de Levure
- 2 Oeufs
- 100g de compote
- 50g de Lait
- 2 Pommes

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Mélangez la farine, la poudre d'amande, le sucre et la levure.

ÉTAPE 2

Ajoutez les œufs, la compote et le lait.

ÉTAPE 3

Épluchez et coupez vos pommes en dés. Ajoutez les 3/4 dans votre pâte.

ÉTAPES 4

Beurrez vos moules et remplissez-les. Ajoutez les morceaux de pomme restant sur le dessus.

ÉTAPE 5

Enfournez 20 minutes à 180° ou T°6.

ÉTAPE 6

À la sortie du four, vous pouvez si vous le souhaitez les badigeonner de sirop d'érable.