

# MUFFINS AUX POMMES



Voici une excellente recette de muffins aux pommes, très moelleux et de saison.

Pour environ 15 muffins:

- 4 oeufs
- 160g de sucre
- 20cl de crème liquide entière
- 9cl d'huile
- 15g de levure
- 1 cuil. à café de vanille
- 190g de farine
- 4 pommes pelées et coupées en dés

## PUBLICITÉ

Dans le bol du robot, mettre les oeufs, le sucre, et la vanille.

Battre l'ensemble jusqu'à ce que le mélange double de volume

ajouter la crème, l'huile et mélanger

Incorporer la farine et la levure puis les dés de pommes.



Mettre les **grandes caissettes** [ici clic](#) dans **un moule à muffins** [ici clic](#)

Il faut obligatoirement utiliser un **moule** sinon les caissettes s'étaient pendant la cuisson.

Remplir de pâte aux pommes

Vous pouvez parsemer les muffins d'amandes effilées

Mettre à cuire pendant 25 à 30 minutes, le four doit être préalablement préchauffé à 170°C chaleur tournante ou 180°C pour un four standard.



à la sortie du four laisser refroidir avant de servir

Vous pouvez les saupoudrer de sucre glace et les napper de caramel si vous le souhaitez..

Bon ap ;)

