

## Les muffins aux pommes

Délicieuse dégustation lors de notre randonnée à Comps. Une recette de Marlène.

Les muffins aux pommes

Ingredients (pour 8 personnes)

- 200g farine ordinaire
  - 100g sucre en poudre
  - 50g sucre roux
  - 2 1/2 c à café de levure chimique
  - 1/2 cà café de sel
  - 90ml lait
  - 80ml huile
  - 1 gros œuf battu
  - 1 c à café d'extrait de vanille
  - 2 grosses pommes coupées en morceaux.
  - sucre glace
- Methode      Prep : 20min      cuisson : 20min
- Préchauffer four à 200 C / Thermostat 6
  - Mélanger farine, sucres, levure et sel.
  - Ajouter lait, huile, œuf et vanille. Mélanger.
  - Incorporer les morceaux de pommes et répartir la pâte dans des moules à muffins. Saupoudrer d'un peu de sucre glace.
  - Cuire environ 20 min, jusqu'à obtention de muffins bien dorés.