

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.