

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.