



Muffins aux pommes



Ingrédients :

- 100 gr de sucre
- 175 gr de farine
- 10 cl de lait
- 50 gr de beurre
- 2 Œufs
- 1.5 cuillères à café de levure
- 1 pincée de sel
- 2 petites pommes

Recette pour 16 muffins

+ amandes concassées (optionnel)

Préparation de la recette

Temps de cuisson : 20 minutes

- Préchauffer le four à 200°
- Dans un saladier, verser la farine, le sucre, la levure et le sel et pétrir du bout des doigts pour bien répartir le beurre et obtenir un mélange semblable à des miettes de pain.
- Peler les pommes et les couper en petits morceaux.
- Dans un bol, battre les œufs et le lait.
- Verser ce mélange sur la pâte et incorporer les pommes.
- Bien pétrir la pâte
- Déposer de petits monticules de pâte sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner et laisser cuire 15 à 20 minutes à 200°.



Recette proposée par Marlène et réalisée par le groupe des 4 ans