

Recette : MUFFINS POMMES / CANNELLE !

Desserts



MUFFINS POMMES / CANNELLE !

INGRÉDIENTS

375 grammes de farine
150 grammes de sucre
125 millilitres d'huile végétale
135 millilitres de lait (prévoir légèrement plus si besoin)
1 œuf
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à soupe d'extrait à la vanille
2 cuillères à soupe de cannelle
3 à 4 pommes

PRÉPARATION

1. Verser la farine, le sucre et la levure dans un premier saladier puis mélanger.
2. Dans un second saladier, mélanger le lait, l'huile, la vanille et l'œuf puis mélanger.
3. Verser la première préparation petit à petit dans la seconde tout en mélangeant : obtenir une pâte homogène.
4. Si vous avez du mal à mélanger tous les ingrédients car la pâte est trop épaisse, rajouter un peu de lait (10 millilitres devrait suffire) : attention la pâte ne doit pas être liquide !
5. Ajouter les pommes coupées en petits morceaux et la cannelle.
6. Mélanger le tout (la pâte est épaisse, pas d'inquiétude, c'est normal).
7. Dans vos moules à muffins, disposer des caissettes en papier ou les beurrer.
8. Répartir la pâte à l'aide de 2 cuillères à soupe.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes



C'est à vous de jouer !

**Environ 35 minutes
180°C**

N'oublier pas de préchauffer votre four !