

## MUFFINS AUX POMMES

**Cuisson** : 20 minutes

**Préparation** : 10 minutes

### **Ingrédients :**

- 300 gr de farine de blé
- 120 gr de cassonade
- 2 œufs
- 20 cl de lait
- 125 gr de beurre
- ½ cuillères à café de levure
- 100 gr d'amandes hachées
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 pommes

Faire chauffer le four à T°6/7 ou 200°

Eplucher et épépiner les pommes, puis les couper en morceaux.

Mélanger la farine, la levure, la cassonade, la cannelle ainsi que les amandes.

Fouettez les oeufs et le lait dans un grand bol.

Ajoutez le beurre fondu et tout mélanger.

Incorporer les morceaux de pommes en remuant doucement.

Garnissez les moules aux trois quarts de pâte.

Mettez au four pendant 20 min environ.