

les recettes d'Alice

Muffin fondant à la pomme



22minis



usa



**



*



25min



15min

INGREDIENTS

200g de farine levante
145g de sucre en poudre
35 cl de lait entier
2 œufs battus
80g de beurre fondu

MATERIEL NECESSAIRE

2 plaques silicone muffins /fouet/ bol

Fondant à la pomme :

1 pomme boskoop
50g de sucre
1 noisette de beurre
1cc de mélange pain d'épices
2 tranches de pain d'épices.

PREPARATION ET REALISATION

1-Préchauffez votre four à 200° Dans une poêle, faites fondre le beurre et le sucre. Ajouter la pomme pelée et coupée en petits cubes. Faites revenir doucement. Incorporez les épices et le pain d'épices coupés en dés.
2-Mélangez dans un bol farine, sucre, lait œufs et beurre fondu à l'aide d'un fouet. Rajoutez un peu de lait si la pâte à muffin est trop épaisse. Remplir vos moules à moitié, incorporez une cuillère de fondant à la pomme.
3-Enfournez à mi hauteur du four pendant 25 min à 200°.

CONSEILS ET ASTUCES

.Ajouter un Streussel sur le dessus avant cuisson.
75g de farine, 90g poudre d'amande, 90g de sucre, 75g de beurre fondu. (cuire à 180° 30 min pour ne brûler le dessus.

Alice Délice

