

Muffins aux Flocons d'Avoine et Pommes

Dessert

Une gourmandise pour le goûter ou en dessert

Couverts : 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Farine 50g

Flocons d'avoine 50g

Cannelle en poudre 1 c. à café

Levure 1 c. à café

Pincée de sel x1

Pommes épluchées et en dés x2

Lait 75ml

Huile 25ml

Beurre fondu 25g

Sirop d'érable ou miel liquide 30ml

Sucre roux 15g

Œuf x1

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C ou Th. 6.

Mélangez farine + cannelle + flocons + levure + sel dans un récipient.

Dans un autre récipient, mélangez l'oeuf + lait + sirop d'érable ou miel + huile + beurre + sucre roux + pommes. Mélangez les 2 préparations grossièrement.

Remplissez des moules à muffins ou des moules à cannelés plutôt généreusement. Enfournez pour 20 à 25 min à 180 °C.

Ce dessert s'accompagne très bien de glace ou de salade de fruit.