

# 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.