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.