



BIOSÜDTIROL

Agricultrice bio Alexandra sert : Muffins aux pommes.

Préparation : 35 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients pour 12 muffins :

150 g de lait

120 g de beurre

80 g de sucre

2 œufs

300 g de farine T45

1 sachet de levure pour gâteaux

1 pincée de sel

2 pommes

Préparation

Faites chauffer légèrement le lait. Ajoutez le beurre, le sucre et les œufs et mélangez avec un batteur électrique. Ajoutez la farine, la levure et le sel et mélangez jusqu'à ce que la pâte ne devient homogène.

Ajoutez les pommes épluchées et taillées en petits morceaux et incorporez-les. Verser le mélange dans les moules à muffin ou dans des ramequins en papier et remplissez-les aux $\frac{3}{4}$.

Ajoutez dessus quelques tranches fines de pomme et passez au four chauffé à 180°C pendant environ 20 minutes. Servez-les accompagnés d'un sourire.

Le conseil d'Alexandra :

Pour donner une touche de chocolat, vous pouvez ajouter au mélange des gouttes de chocolat avec les pommes. Bon appétit !