



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Muffins aux pommes

Voici de délicieux petits muffins aux pommes réalisés en un rien de temps.

INGREDIENTS : 12 muffins

2 œufs

100 gr de beurre fondu

100 gr de farine avec poudre auto-levante

100 gr de sucre

1 pincée de sel

1 grosse pomme

2 càs de rhum

PREPARATION :

Eplucher et couper la pomme en petits dés. Les faire macérer dans le rhum.

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les œufs entiers avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la farine, le sel et le beurre. Continuer de battre pour avoir un mélange bien lisse.

Ajouter les dés de pommes et le rhum à la pâte.

Verser la préparation dans les caissettes en papier. Enfourner pour 15-20 minutes.
Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. La pointe doit ressortir sèche.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>