MUFFINS POMME ET PÂTE À TARTINER

COMMENT RÉALISER DES MUFFINS POMME PÂTE À TARTINER ?

Recette toute simple de muffins à la pâte à tartiner et à la pomme. Ces muffins revisités correspondent parfaitement aux goûts des enfants.
Une idée de recette de **muffins pâte à tartiner pomme** à préparer et à déguster en toute saison avec les enfants et toute la famille mais encore meilleure avec des pommes de saison.

INGRÉDIENTS POUR FAIRE DES MUFFINS POMME PÂTE À TARTINER :

300 g de farine
100 g de sucre
75 g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé2 oeufs
13 cl de lait
1 sachet de levure
2 grosses pommes
1 pincée de sel
De la pâte à tartiner

Moules à muffins Eventuellement des moules en papier

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DES MUFFINS POMME PÂTE À TARTINER :

1. Eplucher les pommes et enlever la partie centrale et les pépins.
2. Placer les moules en papier dans les moules à mufins.
3. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
4. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette.
5. Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus.
6. Couper les pommes en morceaux et les mélanger délicatement à la pâte.
7. Verser la pâte dans les moules à muffins sur 1 cm de haut.
8. Ajouter une grosse cuillère à café de pâte à tartiner dans chaque moule à muffin et compléter avec le reste de pâte. (ne pas mettre trop de pâte, car la préparation gonfle en

cuisant)

9. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 °.

10. Démouler les muffins, mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier.

À voir aussi : la fondue au chocolat.

Les autres recettes de Muffins >>

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de **1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de **1,59 €**

Tablier en coton avec poche
à partir de **2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de **4,74 €**

Dessous de verre rond en bois
à partir de **0,69 €**

Sac à tarte en coton
à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr