

# MUFFINS POMME ET RAISINS



## RÉALISATION DES MUFFINS POMME RAISIN

De la farine, des oeufs, du beurre, du bon sucre, des pommes et des raisins sont les principaux ingrédients de ces muffins pomme raisin. Les enfants adorent les muffins déclinés sous toutes les formes. Cette recette de **muffins pomme raisin** est facile à préparer et elle peut se cuisiner en toute saison. La recette des muffins pomme raisin ne demande que 15 minutes de préparation.

## MUFFINS POMME RAISIN : LES INGRÉDIENTS

300 g de farine 120 g de sucre de canne 75 g de beurre fondu 1 sachet de sucre vanillé 1 sachet de levure 2 oeufs 13 cl de lait 2 pommes 30 g de raisins secs 1 pincée de sel Moules à muffins Des moules en papier grand format

## MUFFINS POMME RAISIN : LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Faire chauffer le four à 200 d°. Eplucher les pommes, évider la partie centrale et les couper en petits dés. Faire tremper les raisins dans un bol d'eau chaude. Placer des moules en papier dans les moules à muffins ou beurrer généreusement les moules. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette. 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. Ajouter les raisins égouttés et les morceaux de pomme à la pâte et donner deux ou trois tours de cuillère supplémentaires. Verser la pâte dans les moules à muffins. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 d°. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier.

## 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](https://10doigts.fr)