



431 Route 202, Hemmingford, Qc 450 247-3414

vergerspetchorchards.com

MUFFINS AUX POMMES

Portions : 16

INGRÉDIENTS

Garniture

10 g (1/2 tasse) de cassonade tassée
38 g (1/3 tasse) de farine
5 g (1 c. à thé) de cannelle
30 ml (2 c. à table) de beurre fondu

Pâte

255 g (2 ¼ tasse) de farine
1 c. à thé (5 g) de bicarbonate
1/2 c. à thé (2 g) de sel
1 oeuf 1 tasse (250 ml) de lait
1 c.à table (15 ml) de jus de citron
1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
1 c. à thé (5 ml) de vanille
1 1/2 tasse (300 g) de cassonade
2 tasses (500 ml) de pommes coupées en dés

LES ÉTAPES

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

Garniture:

Dans un bol, mélanger la cassonade, la farine, cannelle.
Arroser du beurre fondu et incorporer avec une fourchette.

Pâte:

Dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel.
Dans un autre bol, battre l'oeuf avec le lait, le jus de citron, le beurre et la vanille.
Ajouter la cassonade en brassant.
Verser ce mélange sur les ingrédients secs.
Ajouter les dés de pommes et brasser jusqu'à ce que les ingrédients soient mêlés.
Graisser les moules à muffins et remplir de la préparation au 3/4. Ajouter la garniture.
Cuire au four à 375°F (190°C) environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre et que le dessus soit bien doré.