



Sensuel comme un baiser



Muffins de pommes

Ingrédients

Pour une plaque à muffins à 12-15 trous ou
12-15 caissettes en papier ou 12-15 mini-moules à muffins

225 g de farine
1 pincée de sel
2 cs de poudre à lever
100 g de concentré de poire
2 œufs
100 g de yogourt nature
3 cs de jus de pomme
50 g de beurre, fondu et refroidi
1 pomme, env. 150 g, râpée à la râpe à bircher



Source: www.wildeisen.ch

chips aux pommes:

1 petite pomme, coupée en fines rondelles
sucre glace pour décorer

Préparation

1. Mélanger la farine, le sel et la poudre à lever. Mélanger le concentré de poire, l'œuf, le yogourt, le jus de pomme, le beurre et la pomme râpée. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Verser dans les moules.
2. Cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.
3. Chips: disposer les tranches de pomme sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace, sécher 1 heure au four à une température de 100°C. Tourner après une demi-heure.
4. Saupoudrer les muffins de sucre glace, décorer de chips aux pommes.

Suggestions Remplacer les pommes par des poires. Cuire les muffins dans des caissettes en papier doubles (sans moule). Les muffins peuvent être congelés. Les chips aux pommes séchés se conservent 2 à 3 semaines.

www.goldkiss-apple.ch