



Les muffins aux pommes et au sirop d'érable

Pour 12 muffins :

245 g de farine complète ou sans gluten
4,5 g de levure chimique
2,5 g de bicarbonate de soude
4,5 g de cannelle
1 pincée de sel
2 gros œufs
60 ml d'huile

125 ml de compote de pommes
80 ml de sirop d'érable
4 g d'extrait de vanille pure
110 g de cassonade
4 pommes épluchées, épépinées et grossièrement coupées
noix de pécan broyées (facultatif)

Préchauffer le four à 180°

Beurrez légèrement les moules à muffins

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel.

Battez les œufs dans un autre saladier. Puis ajoutez l'huile, la compote de pommes, le sirop d'érable et l'extrait de vanille. Remuez, puis ajoutez la cassonade.

Versez la farine et la levure dans le saladier contenant les œufs, puis mélangez.

Ajoutez les pommes et les noix de pécan.

Répartissez la pâte dans les moules. Pour décorer vos muffins, vous pouvez ajouter deux fines tranches de pomme sur chaque muffin et les saupoudrer de cassonade et de cannelle avant la cuisson.

Placez au four 20 à 25 mn. Démoulez les muffins et faites refroidir sur une grille.

Dégustez !

Recette tirée du roman « Les tricoteuse du vendredi soir » de Kate Jacobs.