

Muffins aux pommes

Ingrédients

Pour 12 muffins

120 g de sucre / 75 g de beurre / 3 œufs / 150 ml de crème liquide légère / 200 g de farine / 1/2 paquet de levure chimique / 2 pommes

Préparation

Préchauffer le four à 200°C / Mousser le sucre avec le beurre mou / Ajouter les œufs, 1 par 1, en bien mélangeant entre les ajouts / Ajouter la crème liquide et mélanger / Eplucher et épépiner les pommes et les couper en petits morceaux, puis réserver / Ajouter progressivement la farine et la levure chimique à la pâte, sans cesser de mélanger / Incorporer délicatement les morceaux de pommes / Graisser un moule à muffin et y répartir la pâte / Enfourner entre 20 et 25 minutes