

# Muffins Pommes Cannelle By Cath

**Nombre**  
Pour 12 Muffins

**Préparation**  
10 minutes

**Cuisson**  
20 minutes

**Pause**  
--



 COOKING By Cath

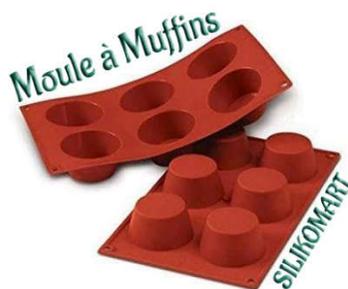
DESSERT

## INGREDIENTS :

- 125g sucre
- 125g beurre
- 160g farine
- 1 sachet levure chimique
- 3 œufs
- 2 pommes
- Cannelle (1/4 tps\*)

## Matériel :

- Râpe (gros trous)
- Moule à muffins (Diamètre 7 cm)  
(Moules Silikomart : référence disponible sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr))



## Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Faire fondre le beurre coupé grossièrement en morceaux dans une casserole à feu très doux ou au micro-onde.
- Battre les œufs avec le sucre et la cannelle
- Ajouter le beurre fondu et bien mélanger
- Mélanger la levure avec la farine et l'ajouter à la préparation. Mélanger soigneusement jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Eplucher les pommes et les râper (râper gros)
- Ajouter les pommes à la préparation et mélanger
- Beurrer vos moules à muffins \*\*
- Répartir la préparation dans les moules à muffins
- Mettre cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

- Laisser tiédir avant de démouler
- Déguster tiède ou froid.

[www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)



YouTube



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



## Astuces By Cath

*D'autres recettes sont disponibles :*

*Rendez-vous sur YouTube ou sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)*

*\* ¼ tps = 1.25ml (voir kit de micro mesures en cuisine sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr))*

*\*\* Kit découpe légumes : Il n'est pas nécessaire de saisir une durée pour l'utilisation du kit découpe légumes. Régler la vitesse sur 9 (vitesse maximale autorisée pour râper ou trancher) et appuyer sur « Start », le robot démarrera sans limitation de durée.*

*\*\*\* Il n'est pas nécessaire de beurrer les moules si ceux-ci sont en silicone.*