

# Muffins Pommes Cannelle By Cath

 Cooking By Cath

Moelleux et gourmands, ces muffins pommes cannelle vous emporteront dans un tourbillon de saveurs et de douceurs.

La recette permet de réaliser 12 muffins de 7 cm de diamètre environ.

J'utilise le [Kit Découpe Légumes](#) du Companion, ce qui me permet de râper les pommes directement dans la cuve. Sans cet accessoire, râper vos pommes avec votre râpe traditionnelle juste avant de les ajouter dans la cuve.



Préparation  
10 min



Cuisson  
20 min



Durée totale  
30 min

 **Catégorie :** BISCUITS & GOUTERS - DESSERTS

 **Nombre :** 12 muffins

## MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [DECOUPE LEGUMES \(Disque C - Râper gros\)](#)
- [MOULE A MUFFINS](#)

## INGRÉDIENTS

- 125 g sucre
- 125 g beurre
- 160 g [farine](#)
- 1 sachet [levure chimique](#)
- 3 œufs
- 2 pommes
- ¼ tps [Cannelle](#) ([1])

## PRÉPARATION

### Étape 1

1. Positionner le pétrin-concasseur dans la cuve
2. Ajouter le beurre coupé grossièrement en morceaux.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot à la Vitesse 4, température 80°C et durée 5 mn

### Étape 2

1. Mélanger la levure avec la farine.
2. Ajouter dans la cuve du robot la farine (& levure), le sucre, la cannelle et les œufs
3. Lancer le robot : vitesse 6, durée 2 mn.

### Étape 3

1. Eplucher les pommes
2. Préchauffer le four à 180°C
3. Oter le pétrin et installer le [kit découpe légumes](#) avec le disque C pour râper gros.
4. Régler le robot à la vitesse 9 et appuyer sur « Start » pour râper les pommes [2]

### Étape 4

1. Mélanger à la spatule afin de répartir uniformément les pommes.
2. Beurrer vos moules à muffins

*Cette étape n'est pas nécessaire avec des moules en silicone*

3. Verser la préparation dans les moules
4. Mettre cuire au four à 180°C pendant 20 minutes



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

☆☆


### Étape 5

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


### NOTES

☆☆☆☆☆☆

#### [1]



Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :		
1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		



☆☆☆☆☆☆

#### [2] Kit découpe légumes



**Kit Découpe Légumes - LE SAVIEZ-VOUS ?**  
 Pour utiliser le Kit Découpe Légumes, il suffit de saisir la vitesse (rappel : Vitesse 9 maxi) puis d'appuyer sur START pour lancer le robot



☆☆☆☆☆☆

### Cooking & Conservation By Cath

**Conservation** 3 à 4 jours dans une boîte hermétique

**Congélation possible**, conservation 3 à 4 mois

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : [www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)



Passions By Cath  
ME SUIVRE

