

# Muffins pommes et caramel

Par recettes.qc.ca

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Total : 35 minutes

Portion(s) : 24 portions

## Ingrédients

2 ½ tasses farine tout usage

Un paquet (300 g) de brisure de caramel

2 tasses flocons d'avoine à cuisson rapide style gruau

1 tasse cassonade légèrement tassée

2 cuillères à café bicarbonate de sodium

1 ½ tasse yogourt nature

1½ tasse huile végétale

4 œufs

2 cuillères à café cannelle au goût

3 tasses pommes en cubes

## Préparation

1. Dans un bol, bien mélanger la farine, les brisures de caramel, les flocons d'avoine, la cassonade et le bicarbonate de soude.
2. Dans un autre bol, mélanger les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Incorporer la préparation au yogourt à celle aux grains de caramel et mélanger jusqu'à ce que la farine soit humectée.
4. Avec cette pâte, remplir 24 moules à muffins graissés à l'aide d'une cuillère.
5. Cuire au four à 400 °F (200 °C) pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés.

## Décoloration des pommes

Après avoir pelé vos délicieuses pommes, gardez-les dans de l'eau salée et elles conserveront une fraîcheur étonnante ainsi qu'une très belle couleur.