



## Muffins aux pommes moelleux



### Garniture :

125 ml de cassonade  
80 ml de farine  
2 ml de cannelle  
30 ml de beurre fondu

### Muffins :

560 ml (2 1/4 tasses) de farine  
5 ml de bicarbonate de soude  
2 ml de sel  
1 œuf  
250 ml de lait  
15 ml de jus de citron  
125 ml de beurre fondu  
5 ml de vanille  
375 ml (1 1/2 tasse) de cassonade  
500 ml de pommes, pelées et en dés  
(2 à 3 pommes)

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 25 minutes

**Portions :** 18 muffins

## Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F (190 C). Garnir 18 moules à muffins de coupes en papier parchemin.
2. Garniture : Dans un petit bol, mélanger la cassonade, la farine et la cannelle. Incorporer le beurre fondu à la fourchette.
3. Muffins : Dans un grand bol, mélanger la farine, le bicarbonate et le sel.
4. Dans un autre bol, battre l'œuf avec le lait, le jus de citron, le beurre et la vanille. Ajouter la cassonade en brassant (1 à 2 minutes).
5. Verser et incorporer ce mélange aux ingrédients secs. Ajouter les dés de pommes et brasser délicatement jusqu'à ce que les ingrédients soient mêlés (2 à 3 minutes).
6. Remplir chacun des muffins avec l'équivalent de 2 cuillères à crème glacée de pâte. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) de la garniture sur chacun.
7. Cuire au four environ 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.

*Bon Appétit !*