

MUFFINS AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX

Ingrédients nécessaires (pour une douzaine de muffins environ) :

300g de farine
25cl de lait
100g de sucre
4 pommes moyennes
180g de pruneaux dénoyautés
75g de beurre + une noisette pour les moules si besoin
2 œufs
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Réalisation :

Faire chauffer le four à 180°

Faire fondre le beurre à feux doux ou au bain-marie et le laisser refroidir

Pendant ce temps, couper les pruneaux en petits morceaux, éplucher les pommes et les couper également.

Casser les deux œufs dans un saladier, les battre, ajouter le sucre et fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse.

Ajouter le beurre fondu, puis petit à petit le mélange farine, levure et pincée de sel.

Incorporer ensuite à la pâte, les morceaux de pommes et de pruneaux. Bien mélanger le tout.

Remplir les moules à muffins jusqu'à environ aux 2/3 avec le mélange ainsi obtenu.

Enfourner pendant 30 mn.

Bonne dégustation !