



MUFFINS compote de pommes

De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 25 minutes

Instructions

- 1:**
Préchauffer le four 350F.
- 2:**
Beurrer 12 moules à muffins moyens.
- 3:**
Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs.
- 4:**
Dans un autre bol, fouetter le yogourt avec l'huile et l'œuf. Incorporer la compote de pommes.
- 5:**
Tout en remuant, verser progressivement ce mélange sur les ingrédients secs afin d'obtenir une pâte homogène. Mélanger sans trop brasser.
- 6:**
Couper les pommes séchées en morceaux. Incorporer les pommes et les noix à la préparation.
- 7:**
Remplir les moules jusqu'au 3/4.
- 8:**
Cuire au four de 20 à 25 minutes et laisser refroidir sur une grille avant de démouler.

Ingrédients

- 1 tasse**
Farine de blé entier
- 1 tasse**
Farine à pâtisserie tamisée
- 1 cuillère à table**
Poudre à pâte
- Pincée**
Cannelle
- Pincée**
Sel
- 1/4 tasse**
Sucanat
- 2/3 tasse**
Yogourt nature
- 1/4 tasse**
Huile de tournesol
- 1**
Oeuf
- 1 tasse**
Compote de pommes non sucrée
- 1 tasse**
Pommes séchées
- 1/2 tasse**
Noix hachée