

Muffins pomme Carambar

J'en entends une qui doit dire "Enfin la recette ! Et oui, j'ai pris mon temps pour partager cette recette que j'avais trouvée sur l'espace recette Thermomix ☐ .

J'ai fait ces muffins pour un atelier Guy Demarle dans lequel on a utilisé les empreintes à mini muffins. L'association pomme Carambar fonctionne très bien.



Ingrédients:

20 Carambar

100 g de lait

100 g de beurre

50 g de crème fraîche

3 œufs

120 de farine

80 g de sucre

5 g de levure

2 pommes

Préparation:

1- Dans le bol du Thermomix, mettre le lait, les carambar, le beurre et la crème.

Chauffer 8 min/80°C/Vit 1.



2- Préchauffer le four à 200°C.

Ajouter les œufs, le sucre, la farine et la levure. Mixer 1 mi/Vit 3.



3- Éplucher les pommes et les couper en petits dés. Mettre les dés de pomme dans les empreintes à muffins et recouvrir avec la pâte.



4- Enfourner pour 20 min environ à surveiller. Faire refroidir les muffins sur une grille.



