*Petits gâteaux*

# Muffins au son de blé et à la pomme

| 1h | 15 min | 35 min | 10 min | 344 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation des moules et du four

1. Déposer des caissettes en papier dans les moules à muffin.
2. Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).

**Étape 2**

## Préparation de la pâte à muffin

1. Faire fondre le beurre sur feu doux dans une petite casserole. Réserver le temps qu'il refroidisse.
2. On peut également faire fondre le beurre au micro-ondes.
3. Éplucher et retirer le cœur de la pomme à l'aide d'un couteau d'office. La détailler en tranches fines à l'aide d'un couteau de chef.
4. Mélanger le son de blé, la farine, le sucre roux, la cannelle et la levure dans le bol d'un robot pâtissier équipé du batteur plat.
5. Mélanger à faible vitesse pour amalgamer les ingrédients.
6. Racler les bords du bol du robot à l'aide d'une maryse.
7. Ajouter le jus de pomme, le beurre fondu, l'extrait de

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la pâte à muffins**

- 325 ml **Jus de pomme**
- 250 g **Farine**
- 80 g **Son de blé**
- 1 **Pomme(s)**
- 60 g **Beurre doux**
- 75 g **Sucre roux**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 5 g **Cannelle en poudre**
- 5 g **Levure chimique**

vanille et les tranches de pomme dans le bol mixeur.

8. Mélanger tous les ingrédients à faible vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
9. Verser la pâte dans les moules à muffin à l'aide d'une cuillère à soupe, les remplir jusqu'à environ 5 mm du bord.

**Étape 3**

## Cuisson des muffins

1. Placer les moules à muffin sur la grille supérieure du four.
2. Faire cuire pendant 35 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés et moelleux au toucher.
3. Retirer les muffins du four et les laisser refroidir pendant 5 minutes.
4. Démouler les muffins, les transférer sur une grille à pâtisserie et les laisser refroidir pendant 5 minutes supplémentaires.

**Étape 4**

## Dressage

1. Servir chauds ou à température ambiante.