

## Mini-muffins maxi gourmands



### Pour la préparation aux pommes

2 pommes  
40 g de sucre roux  
15 g de beurre

### Pour les muffins

200 g de farine  
2. c. à c. de levure chimique  
50 g de poudre d'amandes  
100 g de sucre  
1 c. à c. pleine d'[épices à pain d'épices](#)  
60 g de [noix caramélisées](#)  
  
1 pincée de sel  
15 cl de lait  
2 oeufs  
75 g de beurre fondu

Epluchez les pommes et coupez-les en petits dés.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et déposez-y les dés de pomme, saupoudrez de sucre roux.

Laissez caraméliser en remuant souvent, réservez sur une assiette pour qu'elles refroidissent.

Garnissez de caissettes en papier des moules à mini muffins.

Préchauffez le four à 200°.

Pilez les noix dans un mortier pour les réduire en petits morceaux (pas en poudre quand même).

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, la levure, le sel, le sucre et les épices. Ajoutez les noix et mélangez bien encore une fois.

Dans un autre saladier, battez ensemble le lait, les œufs et le beurre fondu. Versez ce mélange sur le contenu de l'autre saladier et mélangez rapidement pour incorporer le mélange sec, mais sans trop insister.

Dans chaque empreinte, déposez une cuillère à café de pâte, puis quelques dés de pommes et recouvrez de pâte.

Enfournez pour 20 mn, en surveillant la cuisson.

Laissez refroidir sur une grille.

# *Les idées vagues de Snapulk...*