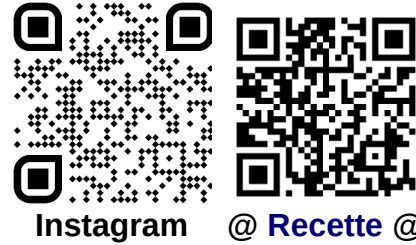


Muffin Framboise et pomme caramélisés



21

Ingrédients

2 pommes et 1 cuillère de sucre.
40 gr de farine
60 gr de Maïzena
1/2 sachet de levure et 1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
30 à 50 gr de cassonade
40 gr poudre d'amandes
2 œufs
50 gr de beurre
100 gr de framboises surgelées

Préchauffer le four à 180°

Peler et couper les pommes en dés. Les faire revenir dans un peu de beurre et une cuillère à soupe de sucre.

Laisser caraméliser.

Débarrasser sur une assiette.

Dans un saladier, mettre la farine, la Maïzena, la levure, le sucre vanillé, la cassonade, la poudre d'amandes et le sel.

Mélanger.

Ajouter les œufs un par un.

Ajouter le beurre fondu.

Terminer par les pommes et les framboises.

Verser dans des moules à muffins et cuire 20 mn.