

Muffins aux Pommes & Caramel



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 6 muffins -
- 1 pomme
- 8 caramels
- 1 oeuf
- 1/2 yaourt nature
- 20 grammes de beurre
- 100 grammes de farine
- 40 grammes de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique

Go !

* Préchauffer le four thermostat 6 (180°).

- * Peler et épépiner la pomme, puis la couper en dés. Couper également 2 caramels en petits morceaux.
- * Faire fondre le beurre au micro-ondes quelques secondes, puis mélanger le avec l'œuf, le yaourt et le sucre.
- * Ajouter les dés de pommes, les petits morceaux de caramel, la farine et la levure.
- * Verser un peu de pâte dans le fond des caissettes à muffins. Déposer un caramel dans chaque moule, puis recouvrir du restant de pâte.
- * Enfourner 20 minutes, thermostat 6.