

Muffins streusel aux pommes

Préparation : 10 minutes

Total : 40 minutes

Donne : 12 muffins

Ingrédients

500 mL (2 tasses) farine tout-usage

125 mL (1/2 tasse) cassonade, bien tassée

15 mL (1 c. à soupe) levure chimique (poudre à pâte)

2 mL (1/2 c. à thé) sel

2 mL (1/2 c. à thé) cannelle moulue

1 mL (1/4 c. à thé) muscade moulue

1 œuf

250 mL (1 tasse) jus de pomme

75 mL (1/3 tasse) huile végétale

250 mL (1 tasse) pommes, pelées et coupées en dés

Garniture Streusel :

125 mL (1/2 tasse) cassonade, bien tassée

125 mL (1/2 tasse) farine tout-usage

60 mL (1/4 tasse) beurre, froid

Directives

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapiser un moule à 12 muffins de caissettes de papier.
2. Pour la garniture Streusel : Mélanger la cassonade et la farine. Ajouter le beurre et travailler avec les doigts ou une fourchette jusqu'à ce que la pâte ait la grosseur de petits pois.
3. Pour les muffins : combiner la farine, la cassonade, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et la muscade.
4. Fouetter ensemble l'œuf, le jus de pomme et l'huile. Ajouter à la préparation de farine en mélangeant bien.
5. Incorporer les pommes. Répartir la pâte à parts égales entre les moules à muffins. Parsemer de garniture Streusel sur le dessus.
6. Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Trucs

- Pour couper les pommes en dés, peler et couper en deux. Placer les demi-pommes sur une planche à découper, côté coupé vers le bas. Trancher sur la longueur, puis de façon transversale selon la grosseur de dés désirée.
- Utiliser des pommes rouges comme la MacIntosh ou la Royal Gala.