



dans votre assiette !



Muffins pommes et épices

Portions: 16 muffins

2 tasses de farine tout usage
1 tasse de flocons de son
2/3 de tasse de cassonade tassée
1 cuil. à soupe de poudre à pâte
1 cuil. à thé de sel
1/2 cuil. à thé de cannelle
1/4 cuil. à thé de noix de muscade
2 oeufs
2/3 de tasse de lait
1/4 de tasse d'huile
1 tasse de pommes râpées, pelées

Mettre dans un bol la farine, les flocons de son, la cassonade, la poudre à pâte, le sel et les épices. Faire gonfler à la fourchette pour bien distribuer la poudre à pâte. En poussant le mélange, faire un puits au centre.

Battre légèrement dans un bol moyen les oeufs. Incorporer le lait, l'huile et la pomme. Bien tourner. Verser dans le puits. Tourner rapidement pour humecter. La pâte aura des grumeaux. Mettre à la cuillère dans des moules à muffins graissés.

Cuire au four à 400° F de 15 à 20 minutes.

*Une tradition LaFrance
qui charmera tous les
membres de votre famille !*

Les Vergers LaFrance

1473, chemin Principal, St-Joseph-du-Lac, QC, J0N 1M0

www.lesvergerslafrance.com