

Mini Muffins Pommes au Nutella®

Moyen

55 min



INGRÉDIENTS

pour 9 portions

15g de Nutella par muffin

1 ou 2 pommes

200g de farine

100g de sucre

100g de beurre

2 œufs

1 sachet de levure

1 sachet de sucre vanillé

15cl de lait

ÉTAPES



1

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier, ajouter le sucre, le sucre vanillé puis le beurre fondu et mélanger

Rajouter la farine avec la levure, mélanger à nouveau

Ajouter les 2 œufs et le lait, puis mélanger



2

Eplucher les pommes, les découper en petits morceaux et les ajouter dans la préparation, puis mélanger

Remplir les moules à muffin



3

Enfourner à 180° pendant 20 min

Les sortir du moule

A l'aide d'un couteau, couper le dessus du muffin et ajouter une cuillère à café (15g) de Nutella par muffin avec une poche à douille