

Recette bio : mini muffins pommes et crumble caramel beurre salé

"Recette de muffins bio pomme et crumble caramel beurre salé : délicieux et irratable !"

Fan de muffin ? Nous vous proposons une recette bio, facile et délicieuse !

Pommes et crumble caramel beurre salé devraient ravir les gourmands, au goûter comme au dessert !

↓ Voir les ingrédients



🕒 Temps de préparation 25 mn

👤 Nombre de personnes 4 pers.

👨‍🍳 Difficulté Facile

Les + recettes



Dessert



Sans huile de palme

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- Recette réalisée avec des produits sans huile de palme par Caroline C. sélectionnée pour le défi Box Mystère de Jardin BiO' de septembre 2014
- Pour la pâte :
 - 3 œufs
 - 60 gr de sucre roux
 - 60 gr de sucre blanc
 - 150 gr de farine
 - ½ sachet de levure
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 125 gr de beurre pommade
 - 2 à 3 pommes selon la taille
- Pour le crumble :
 - 6 sablés caramel au sel de Guérande Jardin BiO'

Etapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°.
- 2 Dans un saladier, mélangez le beurre avec les sucres, puis ajoutez les œufs un à un.
- 3 Ajoutez la farine et la levure. Remuez mais pas trop.
- 4 Pelez, ôtez le cœur et coupez en dés les pommes, ajouter les ¾ à la pâte.
- 5 Disposez des caissettes en papier dans des moules à cupcakes (pour moi mini-muffins flexipan), remplir de pâte au 2/3.
- 6 Émiettez les biscuits dans une assiette et déposer un peu de crumble sur la pâte des muffins.
- 7 Enfourez pour 12 min pour des mini-muffins et 20 pour des gros.
- 8 Petit conseil de Caro : A tester avec des sablés noisettes