

# MUFFINS à la COMPOTE de POMME et à la PÂTE D'AMANDES

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Muffins : 16

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

Difficulté : Très Facile

Matériel à prévoir : Moules à muffins en silicone, râpe pour la pâte d'amandes

## INGRÉDIENTS

• 230 g de farine • 1 càc de levure chimique • 1 càc de cannelle • un peu de noix de muscade  
• 70 g de pâte d'amande • 1 pincée de sel • 40 g de flocons d'avoine (ou d'épeautre) • 75g de  
beurre • 1 oeuf • 80 g de lait • 200 g de compote de pommes • un peu de sucre brun

## RÉALISATION

Allumer le four th 6, 190°C.

Râper la pâte d'amandes, en réserver un peu pour la finition.

Faire fondre le beurre. Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, la cannelle, un peu de noix de muscade râpée, la pincée de sel, les flocons d'avoine. Ajouter la pâte d'amandes râpée (sauf ce qui est réservé pour la fin).

Dans un autre, mélanger les liquides : Lait, et oeuf, puis compote de pomme et beurre fondu. Mélanger le contenu des deux saladiers, mélanger sans trop insister. Verser dans les moules à muffins et enfourner pour 15 à 20 minutes. Le dessus sera juste doré.

Saupoudrer le dessus des muffins avec la pâte d'amande réservée et un peu de sucre brun. Enfourner à nouveau, sous le grill pour 1 à 2 minutes, en surveillant bien. Cette dernière étape de la cuisson est très rapide, les muffins vont brunir, attention à ne pas les laisser brûler ! Laisser refroidir sur une grille.