

Muffins aux Pommes et à la Chicorée

Ingrédients pour 15 muffins :

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de farine
- 1 pot de poudre d'amande
- 2 pots de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de chicorée liquide
- 2 pommes

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180° (Thermostat 6).
- Lavez, épluchez et coupez en petits dés les pommes.
- Dans un saladier mélangez, le yaourt et le sucre, la chicorée, les œufs et l'huile. Puis rajouter la farine, la poudre d'amande et la levure. Après avoir obtenu un mélange homogène ajoutez les pommes.
- Versez la pâte dans des moules à muffin et faites cuire 15 à 20 minutes.
- Enfin piquez vos gâteaux avec un couteau, si la lame ressort sèche, les muffins sont prêts !

NB: N'hésitez pas à modifier les ingrédients de la recette en fonction des saisons et de ce que vous avez sous la main !

Bon appétit !

