

POUR 6 MUFFINS

PRÉPARATION 40 MINUTES

CUISSON 20 MINUTES

INGRÉDIENTS

180 g	Poudre d'amandes
60 g	Sucre
60 g	Fruits rouges
50 g	Compote de pomme
10 g	Graine de lin
5 g	Levure chimique
-	Vanille en poudre

MUFFIN DE FRUITS

1. Préchauffer le four à 180°C. Laver, éplucher les pommes pour réaliser une compote.
2. Mélanger la poudre d'amandes à la levure, la vanille les graines de lin et les fruits rouges.
3. Incorporer la compote de pomme aux ingrédients secs.
4. Répartir dans les moules huilés et enfourner 20 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

