

Le truc de Solange

MUFFIN AUX POMMES ET À L'ÉRABLE

Ingrédients

1 1/4 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
1 1/2 tasse de lait
2 tasses de farine tout usage
1 c. à soupe de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/3 tasse de sucre granulé
1/2 tasse de sirop d'érable pur
1 oeuf
1/4 tasse de beurre, fondu
1 c. à thé de vanille
2 tasses de pommes coupées en petits dés (pelées ou non)
Garniture : 2 c. à soupe de sirop d'érable pur

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F .Beurrer légèrement un moule à muffins antiadhésif ou le garnir de godets en papier.
2. Dans un bol, mélanger l'avoine et le lait; laisser reposer 5 min. Dans un autre grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer en fouettant le sucre, le sirop d'érable, l'oeuf, le beurre et la vanille dans le mélange de lait. Verser sur les ingrédients secs et parsemer de pommes. Remuer juste assez pour humecter la pâte.
3. Déposer la pâte à la cuillère dans le moule à muffins préparé. Faire cuire environ 25 min ou jusqu'à ce que le dessus soit ferme au toucher. Laisser tiédir dans le moule pendant 10 min. Démouler sur une grille.
4. Garniture : Badigeonner de sirop d'érable le dessus des muffins tièdes. Laisser refroidir complètement.

Un p'tit truc pour réussir son muffin : ne pas trop le brasser, ne pas trop mélanger les ingrédients. Laissez-y de gros morceaux. Vous aurez un beau gros muffin savoureux!