

# Le truc de Solange

## MUFFINS AUX POMMES ET GARNITURE DE FLOCONS D'AVOINE

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Portions : 12

### INGRÉDIENTS

2 tasses (500ml) de farine

1 œuf

1 pincée de sel

1 tasse (250 ml) de lait

1/2 tasse (125 ml) de beurre ou margarine, fondu

1 c. à thé (5 ml) de vanille (facultatif)

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1 tasse (250 ml) de cassonade

1 c. à thé (5 ml) de cannelle

2 grosses pommes en dés

Garniture :

1/2 tasse (125 ml) de flocons d'avoine

1/3 de tasse (85 ml) de cassonade

3 c. à table (45 ml) de beurre fondu

### ETAPES

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Mélanger les ingrédients secs. Réserver.
3. Dans un petit bol, battre l'œuf avec le lait, le beurre fondu (ou la margarine) et la vanille.
4. Verser ce mélange sur le premier mélange et brasser. Ajouter les pommes et mélanger.
5. Remplir des moules en papier aux 3/4.
6. Garniture : mélanger tous les ingrédients et brasser. Déposer une cuillère sur le dessus de chaque muffin (nul besoin de presser).
7. Mettre au four 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du muffin ressorte propre.