

# Muffins pomme & crème de salidou.

 12 muffins  25 min  20 min

 Une boisson pétillante, peu sucrée aux arômes de citron, ou un kombucha !



## INGRÉDIENTS.

320g de farine  
200g de crème de salidou  
120g de sucre  
3 oeufs  
70ml d'huile de tournesol  
25cl de crème fraîche  
2 pommes à cuire  
3 c. à café de levure chimique

## PRÉPARATION.

1. Préchauffez le four à 210°C, chaleur statique.
2. Epluchez et râpez les pommes.
3. Mélez tous les ingrédients secs d'un côté, et les ingrédients liquides de l'autre.
4. Combinez les deux préparations, ajoutez les pommes et mélangez rapidement.
5. Remplir les moules à muffins à moitié, déposez-y une cuillère de salidou et recouvrez de nouveau de pâte.
6. Enfourez 20 minutes.

### CONSEIL.

Pour éviter de vous retrouver avec un muffin dense et sec, ne travaillez pas trop la pâte : s'il reste quelques points de farine, pas de panique !