

# Muffins aux pommes et caramel

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 2 1/2 tasses de farine tout usage
- 1 paquet de 300 g de brisures de caramel
- 2 tasses de flocons d'avoine à cuisson rapide style gruau
- 1 tasse de cassonade légèrement tassée
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 1/2 tasse de yogourt nature (j'ai remplacé par 1/2 tasse de crème sûre + 1 tasse de yogourt grec)
- 1 1/2 tasse d'huile végétale
- 4 oeufs
- 2 c. à thé de cannelle au goût
- 3 tasses de pommes en cubes

## Préparation

1. Dans un bol, bien mélanger la farine, les brisures de caramel, les flocons d'avoine, la cassonade et le bicarbonate de soude.
2. Dans un autre bol, mélanger les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Incorporer la préparation au yogourt à celle aux brisures de caramel et mélanger jusqu'à ce que la farine soit humectée.
4. Avec cette pâte, remplir 24 moules à muffins graissés à l'aide d'une cuillère.
5. Cuire au four à 400F (200C) pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés ( j'ai fait cuire à 375F durant 22 minutes).

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Portions: 24 (36 pour moi !)

Source: Esther sur Les Recettes du Québec