

Muffins aux pommes et à la mélasse (Le palais gourmand)

1 3/4 tasse de farine tout usage (*1 tasse blanche et 3/4 tasse blé entier*)
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1/2 c. à thé de cannelle moulue (*1 c. à thé*)
1/2 c. à thé de gingembre moulu
2 œufs
3/4 tasse de cassonade (*1/2 tasse*)
3/4 tasse de lait
1/2 tasse d'huile de canola
1/2 tasse de mélasse
1 1/2 tasse de céréales All-Bran (*1 1/4 tasse All-Bran Flakes*)
3 pommes Granny Smith, pelées, épépinées et coupées en dés (*4 petites McIntosh*)

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Chemiser 18 moules à muffins de caissettes en papier ou en silicone. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et les épices. Réserver. Dans un grand bol, mélanger les œufs, la cassonade, le lait, l'huile et la mélasse à l'aide d'un fouet. Ajouter les céréales et laisser reposer environ 5 minutes.

Ajouter les ingrédients secs d'un seul coup et bien mélanger à la spatule, juste assez pour humecter la farine. Incorporer les pommes. À l'aide d'une cuillère à crème glacée d'environ 75 ml (1/3 tasse), répartir la pâte dans les moules. Cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.