

MUFFINS AUX POMMES ET BUTTERSCOTCH



- 2 1/2 tasses de farine tout usage
- 1 paquet (300 g) brisures de caramel
- 2 tasses flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse cassonade légèrement tassée
- 2 c. à thé bicarbonate de sodium
- 1 1/2 tasse yogourt nature
- 1/2 tasse huile végétale
- 4 œufs
- 2 c. à thé cannelle au goût
- 3 tasses de pommes en petits cubes (voir plus bas pour le type de pommes)

-Dans un bol, bien mélanger la farine, les brisures de caramel, les flocons d'avoine, la cassonade et le bicarbonate de soude.

-Dans un autre bol, mélanger les autres ingrédients et bien mélanger.

-Incorporer la préparation au yogourt à celle aux grains de caramel et mélanger jusqu'à ce que la farine soit humectée.

-Avec cette pâte, remplir 24 moules à muffins graissés à l'aide d'une cuillère.

-Cuire au four à 400 °F (200 °C) pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)