

Muffins aux pommes et aux framboises

Ingrédients: (Pour 12 muffins)

2 tasses (300 g) de farine

1 cuillère à table (12 g) de poudre à pâte

1 pincée de sel

1/2 tasse (100 g) de cassonade

2 pommes pelées, parées et émincées finement

1 et 1/2 tasse (environ 250 g) de framboises fraîches ou congelées

2 gros oeufs

1 tasse (250 g) de babeurre

6 cuillères à table (90 g) de beurre fondu

3 cuillères à table (40 g) de sucre turbinado pour la finition

Étapes:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Note de BM: J'ai cuit à 360 °F

Chemiser de caissettes en papier, un moule à muffins de 12 empreintes. Réserver.

Dans un saladier, combiner la farine, la poudre à pâte, la pincée de sel et la cassonade.

Ajouter les pommes émincées et les framboises et mélanger délicatement afin que les fruits soient justes enrobés.

Dans un autre saladier, mélanger le babeurre, les oeufs et le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Verser la préparation dans le précédent mélange et mélanger délicatement, jusqu'à ce qu'on ne voit plus d'ingrédients secs.

Séparer la pâte dans les caissettes préparées. La pâte remplira bien les caissettes mais ne coulera pas lors de la cuisson.

Saupoudrer le dessus des muffins de sucre turbinado, puis enfourner sur la grille du milieu pour 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des muffins en ressorte propre.

Sortir du four et laisser reposer 5 minutes avant de transférer sur une grille de refroidissement.

Source: Pomme par [Isabelle Lambert](#)

Par: [Blanc-manger](#)