



MUFFINS AUX POMMES ET FRAMBOISES, STREUSEL AUX FLOCONS D'AVOINE



Ingrédients pour 12 muffins : 140gr de farine, 50gr de poudre d'amandes, 60gr de sucre, 1c. à café de levure, 1 1/2 c. à café de cannelle, le zeste d'un citron, extrait de vanille, 115gr de beurre fondu tiède, 2 oeufs à température ambiante battus, 120ml de lait tiède, 1/2 pomme, 24 framboises fraîches ou surgelées.

Mélangez dans un saladier tous les ingrédients secs et le zeste de citron. Dans un autre saladier, mélangez le beurre, la vanille, les oeufs et le lait, puis incorporez-les au mélange sec. Mélangez, puis ajoutez la pomme épluchée et coupée en fines tranches. Versez le tout dans 12 caissettes à muffins, ajoutez 2 framboises par muffins et réservez. Allumez le four à 200°C et préparez le streusel.

Ingrédients pour le streusel : 30gr de farine, 25gr de flocons d'avoine, 25gr de sucre muscovado claire (ou cassonade), une pincée de cannelle, 30gr de beurre.

Mélangez tous les ingrédients du bout des doigts, jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis répartissez-le sur les muffins. Enfournez 20 à 25 minutes. Laissez refroidir avant de servir. Vous pouvez les saupoudrer de sucre glace, si vous le souhaitez.