

Cupcakes aux pommes au four

environ 12 pièces    simple  up to 40 Min.



Ingrédients:

Moule à muffins:

Masse battue:

3 œufs
90 g de sucre roux
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr. Oetker
1 prise de cannelle en poudre
100 g de crème acidulée
40 ml d'huile de tournesol
220 g de farine d'épeautre
1 CC de Poudre à lever Dr. Oetker

Garniture:

80 g de Maspain à cuire de Dr. Oetker en dés
100 g de pommes épluchées en dés
30 g de raisins secs

Décoration:

2.5 dl de crème
de cannelle en poudre
20 g de sucre roux
1 sachet Soutien Crème de Dr. Oetker
60 g de pommes épluchées coupées en petits dés
1 CS de miel

1 Préliminaires:

Tapisser un moule à muffins (12 pièces) de godets en papier ou le graisser.

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 190 °C

Four à chaleur tournante: environ 170 °C

2 Masse battue:

Pour la pâte, battre en crème au batteur électrique (fouets) les oeufs, le sucre roux, le sucre vanillé et la cannelle. Incorporer la crème acidulée et l'huile, puis la farine mélangée à la poudre à lever.

3 Garniture:

Pour la garniture, mélanger le massepain, les pommes et les raisins secs, et incorporer le tout à la masse. Répartir la pâte dans le moule à muffins tapissé de godets en papier.



Cuire pendant env. 20 minutes à mi-hauteur du four préchauffé.

Four électrique: environ 190 °C
Four à chaleur tournante: environ 170 °C
Hauteur: mi-hauteur
Temps de cuisson: environ 20 Minutes

Démouler les muffins et les laisser refroidir.

④ **Décoration:**

Pour le topping, fouetter la crème avec la cannelle, le sucre roux et le Soutien Crème. Dresser la masse sur les muffins refroidis avec une poche à douille moyenne lisse. Mélanger les petits dés de pommes et le miel, et décorer le topping avec une petite cuiller.

Conseils

- Pour le topping, remplacer les 2,5 dl de crème par 200 g de mascarpone et 80 ml de jus de pomme. Ne pas ajouter le sucre et incorporer la cannelle et le Soutien Crème.

