


# Muffins aux pommes avec crumble

environ 12 pièces

   simple up to 60 Min.**Ingrédients:****Moule à muffins:****12 godets en papier:**

Moules à muffins Dr. Oetker

**Pâte:**

180 g de farine

3 CC de Poudre à lever Dr. Oetker

100 g de séré maigre

40 ml de lait

50 ml d'huile de colza

80 g de sucre

1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker

1 sachet de Finesse Zeste de citron râpé Dr. Oetker

**Garniture:**

200 g de pommes en morceaux

40 g de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr. Oetker

**Décoration:**

1 dl de lait

125 g de yogourt nature

90 g de sucre

3 œufs

80 g de farine

30 g de sucre

30 g de beurre

1 prise de sel

de Sucre Vanilliné Dr. Oetker

**1 Préliminaires:**

Beurrer un moule à muffins et le fariner.

Préchauffer le four:

**Four électrique: environ 180 °C****Four à chaleur tournante: environ 160 °C****2 Pâte:**

Mélanger la farine avec la poudre à lever dans une terrine. Ajouter les ingrédients restants successivement et travailler au batteur électrique (crochets) pour obtenir une pâte lisse. Abaisser la pâte sur env. 3 mm d'épaisseur et découper des rondelles (grands muffins env. 10 cm de Ø, petits env. 5 cm de Ø). Répartir les rondelles de pâte dans le moule à muffins préparé en faisant légèrement remonter la pâte contre le bord.

**3 Garniture:**

Mélanger les pommes en morceaux, le sucre et le sucre vanillé et répartir sur la pâte.

**4 Décoration:**

Mélanger le lait, le yogourt, le sucre et les œufs et verser sur les pommes. Travailler la farine, le sucre, le beurre, le sel et le sucre vanillé et émietter à la main. Parsemer le crumble sur les muffins.

Cuire à mi-hauteur du four préchauffé.

**Four électrique: environ 180 °C**

**Four à chaleur tournante: environ 160 °C**

**Hauteur: mi-hauteur**

**Temps de cuisson: environ 20 - 25 minutes**