

Muffins à l'avoine, pommes et érable

1 ¼ t de flocons d'avoine

1 ½ t de lait

2 t de farine tout-usage

1 c. table de poudre à pâte

½ c. thé de sel

1/3 t de sucre

½ t. de sirop d'érable

1 œuf

¼ t de beurre fondu

1 c. thé de vanille

2 t de pommes non pelées coupées en petits dés

Chauffer le four à 400 °C

Dans un bol, mélanger le lait et l'avoine et laisser reposer 5 minutes.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

Dans le mélange d'avoine, incorporer le sucre, le sirop d'érable, l'œuf, le beurre et la vanille, en fouettant.

Ajouter les ingrédients secs.

Ajouter les pommes et mélanger à peine pour humecter la pâte.

Déposer dans des moules à muffins. Cuire 25 minutes.

