

# Muffins aux pommes façon crumble

12 pièces



facile

jusqu'à 20 Min.

**Ingrédients:****Pour les muffins:**

400 g de pommes  
1 préparation pour Muffins aux pépites de chocolat Dr. Oetker  
2 oeufs  
125 ml d' huile (de tournesol par ex.)  
75 ml d' eau (ou de lait)

**Pour le crumble:**

100 g de farine  
60 g de sucre  
1 sachet Sucre Vanille de Dr. Oetker  
75 g de beurre ramolli ou de margarine  
½ c. à c. cannelle (rase)

**Matériel de cuisine:**

Mixeur batteur électrique, plaque de cuisson pour muffins.

**1 Préparation:**

Garnissez la plaque de cuisson pour muffins avec 12 petits moules à Muffins Dr. Oetker et préchauffez le four comme indiqué sur l'emballage. Epluchez les pommes et coupez-les en petits dés.

**2 La pâte:**

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients des muffins, sauf les pommes. Mélangez le tout au mixeur pendant environ 2 minutes. Passez progressivement à la vitesse maximum pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les dés de pomme à la pâte et répartissez celle-ci dans les moules à muffins.

**3 Le crumble:**

Dans un bol, mélangez les ingrédients du crumble. Mélangez le tout avec le mixeur batteur au niveau le plus bas jusqu'à obtenir des miettes. Répartissez les miettes sur la pâte des muffins. Glissez la plaque de cuisson dans le four préchauffé.



**Dr. Oetker n.v**

- 4 Après cuisson, sortez les muffins de la plaque de cuisson et laissez-les refroidir dans les moules de papier.

Bon appétit !



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- [www.oetker.be](http://www.oetker.be) E-Mail: [info@oetker.be](mailto:info@oetker.be)  
- Tel. 0800 - 90.307