# MUFFINS POMME, RAISINS ET CANNELLE

## RÉALISATION DES MUFFINS POMME, RAISIN ET CANNELLE :

Une **recette de muffins** pour tous les amoureux de la **pomme**. Ces muffins à la pomme et aux **raisins** secs sont relevés d'une pointe de cannelle, ils sont parfaits pour accompagner le thé. La cannelle s'harmonise parfaitement bien avec la pomme et la cannelle. Le muffin pomme raisin cannelle est un grand classique.

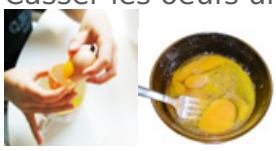
Pour des muffins plus présentables, vous pouvez utiliser des moules en papier grand format.

Selon son âge aidez votre enfant à :

Faire tremper les raisins dans un bol d'eau chaude. Eplucher et couper la pomme en petits morceaux.

Faire fondre le beurre au micro-ondes.

Casser les oeufs un par un et les battre en omelette.



Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, la cannelle, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus.

Ajouter les raisins égouttés et les morceaux de pomme puis donner deux ou trois tours de cuillère pour mélanger grossièrement.

Placer des moules en papier dans les moules à muffins ou beurrer généreusement les moules. Verser la pâte dans les moules à muffins.

Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 d°.

Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier.


## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
**6,49 €**

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de **1,99 €**

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de **1,59 €**

Tablier en coton avec poche
à partir de **2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de **4,74 €**

Dessous de verre rond en bois
à partir de **0,69 €**

Sac à tarte en coton
à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr