

Muffin façon crumble aux pommes au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapas : 10	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour la pâte thermomix :

250G de farine

100G de lait

100G de beurre

80G de sucre

20G de levure fraîche

2 oeufs

2 pommes

1 pincée de sel Pour le crumble thermomix:

120G de farine

120G de sucre roux

60G de beurre

Etapas

Pour la pâte :

Â»

Eplucher les pommes, les couper en quartier, les mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5. Réserver les dans un bol.

Â»

Mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les oeufs, le lait, le beurre et régler 15 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter les pommes et régler 10 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre cette pâte dans les moules à muffins.

Pour le crumble :

Â»

Rincer et essuyer le bol du thermomix.

Â»

Mettre les ingrédients pour le crumble et régler 30 secondes sur la vitesse 5.

Pour les muffins :

Â»

Préchauffer le four à 180°C.

Â»

Emietter ce mélange sur chaque muffin.

Â»

Enfourner 20 minutes (Ne pas ouvrir la porte du four durant la cuisson, les muffins pourraient ne pas monter).

Muffin façon crumble aux pommes au magimix

Â»

A la sortie du four les laisser tiédir.