MUFFINS AUX POMMES

1 MUFFIN - 1 SMARTPOINT | FACILE | 45 MIN | 1 PERS.

INGRÉDIENTS POUR 6 MUFFINS :

3 OEUFS - 0 SP
150G DE FROMAGE BLANC 0%MG - 2 SP
1 GROSSE POMME - 0 SP
60G DE SEMOULE FINE - 6 SP
2CC DE LEVURE CHIMIQUE - 0 SP
2CC DE STÉVIA (PUREVIA CUISINE) - 0 SP
1 PINCÉE DE CANNELLE - 0 SP
1CC D'ARÔME DE VANILLE - 0 SP

PRÉPARATION :

CASSEZ 3 OEUFS (RÉSERVEZ LE JAUNE D'UN OEUF) DANS UN BOL, AJOUTEZ LE FORMAGE BLANC , LA STÉVIA, L'ARÔME DE VANILLE ET LA CANNELLE ET BATTEZ LE TOUT AVEC ÉNERGIE JUSQU'À OBTENIR UN APPAREIL HOMOGÈNE.
AJOUTEZ ENSUITE LA SEMOULE FINE ET LA LEVURE CHIMIQUE, MÉLANGEZ À NOUVEAU. AJOUTEZ ENSUITE LA POMME QUE VOUS AUREZ PELÉE ET DÉTAILLÉE EN PETITS DÉS AU PRÉALABLE.
DIVISEZ L'APPAREIL DANS 6 PETITS MOULES EN SILICONE.
BADIGEONNEZ D'UN PEU DE JAUNE D'OEUF AU PINCEAU OU AVEC UN PEU DE PAPIER ABSORBANT POUR LA DORURE.
ENFOURNEZ +/-35MIN À 180°C.

ATTENTION :

1 MUFFIN = 1 SP
2 MUFFIN = 3 SP

CONSEIL :
VÉRIFIEZ LA CUISSON AU COUTEAU ET DÈS QU'ILS SONT CUITS, SORTEZ LES MUFFINS DU FOUR ET LAISSEZ REFROIDIR 5MIN AVANT DE DÉMOULER ET LES MANGER !!! CES PETITES DOUCEURS SONT PARFAITES POUR LE PETIT DÉJEUNER OU LE GOÛTER. BON APPÉTIT !