



## Muffin Léger à la compote de pomme

### Ingrédients (12 muffins)

- 180 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes
- 150 g de compote de pommes
- 3 œufs
- 30 g de sucre roux
- 1 sachet de levure à lever
- 1 c. à café de vanille en poudre



### Recette :

Préchauffez votre four à 180 °C

Versez les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre roux et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez la farine, la vanille, la levure et la compote de pommes. Mélangez bien le tout avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Versez la préparation dans les moules à muffins.

Enfournez les pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau : elle doit ressortir propre et sèche.

Retirez les muffins du four.

Démoulez et faites refroidir avant de déguster.

### Petits plus :

- Pas de matière grasse, la compote donne le moelleux du muffin.
- Pour un muffin plus gourmand, ajoutez ce que vous voulez : fruits à coques, pépites de chocolat, fruits...

Bon appétit !