

Moelleux pommes – framboises

INGREDIENTS:

- 1 œuf entier
- 1 blanc d'œuf
- 30 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de beurre
- 100 g de compote de pommes
- 60 g de farine fermentante
- 100 g de flocons d'avoine
- 1 càc de levure chimique
- 1 cà moka d'extrait de vanille
- 80 g de framboises (Fraîches ou surgelées)

- ✓ 10 muffins / 1 cake
- ✓ 15 min de préparation
- ✓ 15-20 min de cuisson



INSTRUCTIONS:

- 1) Préchauffer le four à 180°
- 2) Faire fondre le beurre
- 3) Mélanger l'œuf entier + le sucre vanillé + la cassonade + le beurre fondu
- 4) Ajouter la compote de pommes et bien mélanger
- 5) Ajouter les ingrédients secs (farine, avoine, levure) et l'extrait de vanille
- 6) Bien mélanger
- 7) Ajouter délicatement les framboises (fraîches ou surgelées)
- 8) Battre le blanc en neige et l'incorporer à la préparation délicatement.
- 9) Verser la préparation dans des moules individuels (ou un moule à cake)
- 10) Cuire pendant 15-20 minutes à 180° en fonction de votre four