

Recette des muffins aux flocons d'avoine et aux pommes

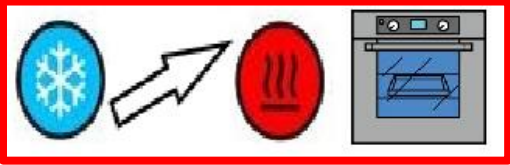
Les ingrédients :

	50 g de <u>flocons d'avoine</u>
	100 g de <u>farine</u>
	50 g de <u>sucre roux</u>
	10 cl d' <u>huile de colza</u>
	1 <u>pomme</u>
	2 <u>œufs</u>
	1 <u>sachet de levure</u>

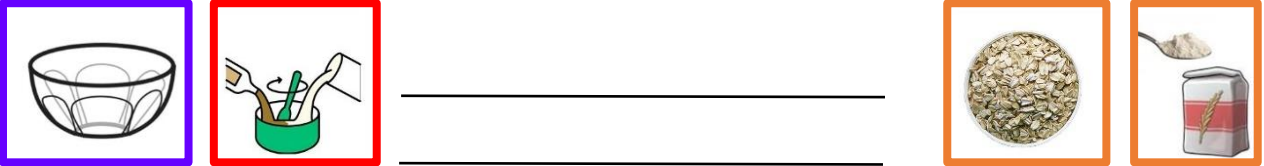

Les ustensiles :


	un <u>four</u>
	un <u>saladier</u>
	une <u>cuillère en bois</u>
	un <u>fouet</u>
	une <u>râpe</u>
	un <u>épluche légume</u>
	des <u>moules à muffins</u>

Recette des muffins aux flocons d'avoine et aux pommes



1.  _____
_____ 180°C

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 5-6).

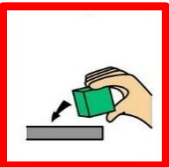
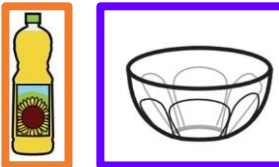
2.  _____
_____ 



Mélanger dans un saladier les flocons d'avoine, la farine, le sucre et la levure.

3.  _____
_____ 

Casser les œufs dans le saladier.

4.  _____
_____ 

Verser l'huile.

5.





Mélanger avec le fouet.

6.





Peler la pomme avec l'épluche légume.

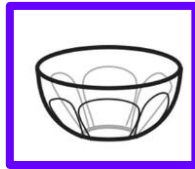
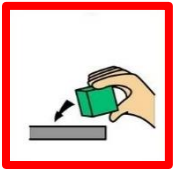
7.





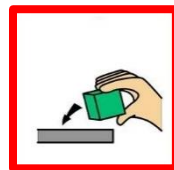
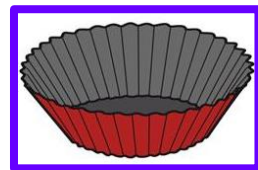
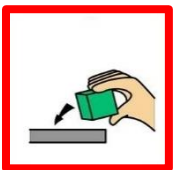
Râper la pomme avec une râpe.

8.



Ajouter la pomme râpée à la préparation.

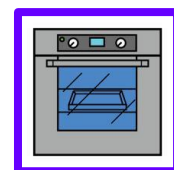
9.



Verser dans les moules à muffins et saupoudrer de sucre.

10.





180°C

Enfournez 15 minutes dans le four à 180°C (thermostat 5-6).