

MUFFINS AUX FRUITS SECS



INGRÉDIENTS :

POUR UNE DIZAINE DE MUFFINS :

- 260g de farine T65
- 130g de compote de pommes
- 100g de poudre de dattes séchées OU de sucre de canne blond
- 70g d'huile végétale neutre
- 6g de poudre à lever
- 100ml de lait végétal
- 1 c.à.s. de vinaigre de cidre
- 1 c.à.c. de bicarbonate de soude alimentaire
- 50g de dattes
- 50g d'abricots
- 50g de noisettes

PRÉPARATION :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, versez la farine, la compote de pommes, la poudre de dattes séchées (ou le sucre), l'huile, la poudre à lever, le lait végétal, le vinaigre de cidre et le bicarbonate de soude alimentaire. Mélangez le tout au fouet.

Dénoyotez les dattes. Coupez les dattes et les abricots secs en petits morceaux. Concassez grossièrement les noisettes. Ajoutez le tout dans le saladier et mélangez de nouveau pour obtenir un ensemble homogène.

Répartissez votre pâte dans des moules à muffins ; remplissez-les jusqu'aux 3/4. Enfourez-les 25 minutes.

Vous pouvez vérifier la cuisson en piquant le cœur d'un muffin avec un couteau fin : la lame doit ressortir sèche.

Vos muffins sont prêts ! Laissez-les refroidir puis démoulez-les pour les déguster !