

Muffins surprise

Portions : 12 ~ Préparation : 20 minutes ~ Temps de cuisson : 25 minutes



Ingrédients

- 2 œufs
- 1/3 tasse (80 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de compote de pommes
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt au choix (nature ou aromatisé, peu importe le pourcentage de gras)
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de cannelle
- 1/4 tasse (60 ml) de pépites de chocolat
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1/2 c. à soupe (7,5 ml) de poudre à pâte

Décoration

- 1/4 à 1/2 tasse (60 à 125 ml) de petits fruits frais ou surgelés (framboises, bleuets, etc.)
- 1 c. à soupe (15 ml) de sucre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C). Beurrer des moules à muffins avec une généreuse couche de beurre salé pour donner du goût à la croûte.
2. Dans un gros bol, battre les œufs.
3. Ajouter le sucre, la compote de pommes, le yogourt, l'huile, la vanille, le sel et la cannelle. Mélanger vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
4. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
5. Ajouter la moitié de la farine et mélanger.
6. Ajouter le reste de la farine, saupoudrer de poudre à pâte et mélanger pour obtenir une texture homogène.
7. Répartir le mélange dans les moules (plus il y a de pâte par moule, plus la cuisson sera longue).
8. Ajouter de 3-4 petits fruits par muffin, appuyer légèrement pour qu'ils s'enfoncent dans la pâte. (Il est possible d'ajouter les fruits à même la préparation, en même temps que les pépites de chocolat, si on ne veut pas des muffins personnalisés.)
9. Saupoudrer chaque muffin d'un peu de sucre.
10. Enfourner de 15 à 25 minutes, selon la force de votre four et la grandeur des moules à muffins utilisés.
11. Quand un cure-dent piqué au centre ressort propre, sortir du four, laisser tiédir 10 minutes avant de démouler.