



AVEC CONSO+,
C'EST VOUS

LE CHEF

*Cette recette vous est proposée par
Alicia napoleon en association avec sa Grand-Mère.*



Niaou' pom

Type plat : Dessert

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 50 mn

Cuisson : 30 mn

> Ingrédients

- 4 petites pommes
- 20 g de sucre roux
- 20 g de sucre blanc
- 4 cuillères à café de sirop de niaouli
- 250 g de farine avec levure
- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- 70 g de beurre

> Préparation

- Préchauffer le four à 180°.
- Couper les pommes en petits morceaux (cubes).
- Faire revenir les pommes avec le sucre roux et rajouter 2 cuillères de sirop de niaouli.
- Mélanger la farine, le sucre blanc, le beurre fondu, le lait, les oeufs et 2 cuillères de sirop de niaouli.
- Rajouter les pommes.
- Remplir les moules à muffins (environ 18).
- Mettre au four à 180° pendant 30 minutes