



Muffins aux panais



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

125 grammes de farine
100 grammes de flocons d'avoine
2 cuillerées à thé de poudre à lever
2 cuillerées à thé de cardamome en poudre
1/2 cuillerée à thé sel
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1/2 cuillerée à thé noix de muscade
2 œufs
250 grammes de compote de pommes
1 l de sirop d'érable
75 grammes de beurre
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
50 grammes d'amandes effilées
100 grammes de raisins
500 grammes panais (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Placez des moules à muffins en papier dans un moule pour 12 muffins.
- 2.** Dans un récipient, mélangez la farine, les flocons d'avoine, la poudre à lever, la cardamome, le sel, la cannelle et la noix de muscade.
- 3.** Dans un autre récipient, mélangez les œufs, la compote de pommes, le sirop d'érable, le beurre et l'extrait de vanille.
- 4.** Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélangez brièvement.
- 5.** Ajoutez les amandes effilées, les raisins secs et le panais. Mélangez brièvement.



6. Répartissez la pâte dans les moules à muffins. Faites cuire pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

7.