



## Mini-cakes Pommes -Noisettes

### Je fais comment ?

1. Versez la farine dans un grand saladier. Creusez un puits et battez les oeufs en son centre. Versez le jus de pomme petit à petit et mélangez progressivement avec la farine.
2. Incorporez le sirop de riz et la purée de noisette et battez soigneusement le mélange. Ajoutez la levure à la fin et mélangez un peu.
3. Versez la préparation dans des moules de votre choix. Ici, des moules à Muffins et décorez de quelques lamelles de pomme.
4. Enfournez dans un four préchauffé à 210°C pendant 25 mn.

**Source :** Aude - Le 18 mars 2007 -

A mi-chemin entre le muffin et la brioche, la texture de ces mini-cakes est divine. La préparation est peu sucrée. A vous donc d'ajouter la garniture qui vous conviendra le mieux ( du chocolat par exemple). En ce qui me concerne, ce petit mélange pomme-noisette me satisfait amplement. ( Attention toutefois à ne pas prendre un jus de pomme avec adjonction de sucres)

### Ingrédients

- 200g de farine T80
- 200g de sirop de riz
- 3 oeufs
- 15 cl de jus de pomme bio
- 3 c. à s. de purée de noisette ( non sucrée)
- 1 pomme
- 1 c. à c. de levure

Cuisson : 25 mn