Petits moelleux pommes et épices

Bonjour à toutes et tous

« Avant », les week-end de décembre étaient souvent dédiés aux rush des magasins trouver les cadeaux de Noël des proches. Maintenant, transition écolo faite, les cadeaux fait maison ou centrés vers du strictement utile, donc le rush est une histoire ancienne. Les week-end de décembre sont plutôt des instants tranquilles où l'on retrouve des moments à soi et des moments à partager en famille. Un instant clé est le goûter de retour de la petite promenade familiale. C'est le moment où l'on discute de tout et de rien, et où toute petite gourmandise est la bienvenue.

Alors que les fêtes approchent, ces goûters sont souvent faits de biscuits ou de ces petits moelleux pommes épices. Alors que je les avait « bidouillés » pour la première fois pour un goûter express de décembre, ils sont devenus une valeurs sûre voir un incontournable familial. Ce sont simplement des petits gâteaux aux pommes, mais avec la juste note de miel et d'épices, pour un rappel des fêtes. Faciles, rapide et .. délicieux ^^

La période étant aux gourmandises, je voulais partager avec vous la recette de ces moelleux pommes épices. Que cela soit pour un goûter de décembre, de noël, ou même de janvier, ils seront toujours appropriés. J'espère que cela vous plaira !

- Petits moelleux -
pommes & épices
© Au Fil du Thym

Recette : Petits moelleux pommes épices

Saison de la recette : Novembre à Mars

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 6 moelleux type muffins:

- 100 g de farine
- 2 petites pommes
- 2 œufs
- 40g de sucre
- 30 g de miel (d’accacia)
- 50 g de beurre doux
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 1 cuillérée à café d’épices à pain d’épices
- 1/2 cuillerée à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre

jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

- Ajoutez le miel et le beurre préalablement fondu puis mélangez.
- Ajoutez la farine, la levure chimique, une pincée de sel et les épices puis homogénéisez.
- Lavez les pommes, pelez-es retirez le trognon puis coupez les en petits dés. Incorporez ces dés à la pâte.
- Versez la pâte dans des moules à muffin ou financier, puis enfournez pour 25 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson à l’aide d’un couteau

Dégustez ces moelleux pommes épices tièdes ou à température ambiante.

Astuces :

- *Variante plus douce :* Ajoutez 30g de poudre d’amande à la pâte.
- *Variante plus brute :* Remplacez la 35g de farine classique par de la farine de sarrasin
- *Conservation :* 48h, au delà, congelez ces petits moelleux.