

Muffin au cidre de pomme

Nombre de portions	50
Taille des portions	1 muffin
Méthode de cuisson	Au four
Température de cuisson	352 °F (163 °C)
Temps de cuisson	15 minutes
Quantité d'ingrédients	Nom de l'ingrédient
240-360 ml	Vinaigre de cidre de pomme
1 1/2 tasse	Yogourt grec nature
1 c. à soupe	Extrait de vanille
1 7/8 c. à soupe	Cannelle moulue
2 7/8 tasse	Compote de pommes non sucrée
1 2/3 kg	Préparation pour muffins au son
1/2 tasse	Germe de blé

Information à propos de l'étape de préparation

1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer à cuisiner et DÉSINFECTER les surfaces et l'équipement. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C) et déposer les caissettes à muffin dans les moules.
2.	Dans un grand bol, mélanger le vinaigre de cidre de pomme, le yogourt, l'extrait de vanille, la cannelle et la compote de pommes. Bien mélanger.
3.	Ajouter la préparation pour muffins et le germe de blé aux ingrédients humides, puis mélanger.
4.	Déposer 1 c. à table de pâte à muffins dans chaque caissette. Baisser la température du four à 325 °F (163 °C) et enfourner les muffins jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un de ceux-ci en ressorte propre (15 minutes).
5.	Meilleurs servis chauds. Ils peuvent aussi être couverts d'une pellicule plastique et mis au réfrigérateur.
6.	Point critique – *Conserver à une température inférieure à 40 °F (4 °C) après le service.

Valeur nutritive pour un muffin

Calories: 158 kcal

Protéines: 4 g

Glucides: 27 g

Lipides total: 5 g