

Muffin au cidre de pomme



Nombre de portions	Taille des portions	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
46 Portions	1 chacune	Au four	350 °F (176 °C)	15 minutes

Quantité d'ingrédients (Métrique)	Mesures en tasses/cuillères	Nom de l'ingrédient
360 mL	1 ½ tasses	Cidre de pomme
360 mL	1 ½ tasses	Yogourt grec nature
15 mL	1 c. à soupe	Extrait de vanille
18g	2 c. à soupe	Cannelle moulue
500mL	2 tasses	Compote de pommes non sucrée
1.8 kg	11 ½ tasses	Préparation pour muffins au son
75 g	½ tasse	Germe de blé

Étape de Préparation	Instructions
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 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 scoop bleu (63 g) de pâte à muffins dans chaque caissette. 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.

Valeurs nutritives

Calories : ~ 150 kcal

Remarque : La composition nutritionnelle fournie est approximative et peut varier selon les ingrédients utilisés et la quantité préparée. Les valeurs de la composition nutritionnelle ont été obtenues à l'aide de Synergy Tech Suite et arrondies aux 50 kcal les plus proches pour les calories et aux 10 mg les plus proches pour le sodium.