

MOELLEUX FONDANT POMME ET CHOCOLAT

INGREDIENTS :(6 pers)

2 Pommes râpées

100 g de farine

2 c à soupe de flocons d'avoine (facultatif ou de muslis croustillant au chocolat)

100 g de sucre

2 c à café de levure

2 c à soupe de poudre d'amande

20 cl de lait

50 g de chocolat en morceaux

- 1) préchauffez le four à 180 °
- 2) délayez la farine, la levure, et les flocons d'avoine avec le lait, puis le sucre, les pommes râpées et la poudre d'amande. Bien mélanger et répartir le mélange dans des moules à muffins souples si possible (sinon graissez légèrement vos moules)
- 3) coupez votre chocolat en petits morceaux et les introduire légèrement sur le dessus. Cuire 40 mn en surveillant bien que l'intérieur reste humide : c'est ce qui donne le moelleux à ces petits gâteaux à savourer sans culpabilité tellement ils sont légers

délicieux également avec de la poire !