

Muffins à la poire, au gingembre et aux noix

Pour 12 petits muffins et 3 petits cakes :

- 250 g de farine de blé blanche
- 100 g de sucre blanc en poudre (*j'en ai mis 90 g*)
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 càc de gingembre en poudre (*il y a aussi de la cannelle dans la recette de base mais je n'en ai pas mis*)
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf battu
- le zeste d'un citron (*pas mis*)
- 50 g de beurre ou margarine fondu(e) et refroidi(e)
- 236 mL de lait
- 3 pommes
- 50 g de noix concassées ou des noix de pécan

Eplucher 2 des poires et les réduire en purée.

Mélanger la farine, la levure, le sel, le gingembre et le sucre. Ajouter la purée de poires et les noix concassées.

Mélanger l'oeuf, le lait et le beurre. Ajouter ce mélange au mélange précédent sans trop remuer. Terminer par ajouter la dernière poire coupée en dés.

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la pâte dans des moules à muffins en silicone et cuire les plus petits 30 min et les plus gros 40 min.

