

Bouchées cannelle, pommes et baies Goji



(pour 6 muffins ou 12 bouchées)

¾ tasse farine
¼ tasse sucre
1 c.à.c. levure
1 c.à.c. cannelle
¼ c.à.c. sel
½ oeuf
¼ tasse de lait
1/8 tasse d'huile
½ tasse de pommes coupées en dés
1/8 tasse de baies Goji séchées
liqueur Chambord
1 poignée de pépites de chocolat blanc
6 ou 12 noisettes

Préchauffez le four à 190 °C.

Mélangez la farine, le sucre, la cannelle et le sel ensemble.

Séparément, mélangez le ½ oeuf, le lait et l'huile puis ajoutez le mélange liquide au mélange sec. Ajoutez les pommes, les pépites de chocolat blanc et les baies Goji, préalablement macérées dans la liqueur Chambord.

Remplissez les moules à moitié. Faites bouillir de l'eau et plongez-y les noisettes une minute; leur peau s'enlève ensuite très facilement. Déposez une noisette sur chaque bouchée et cuisez environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré ressorte propre (adaptez suivant votre four et la taille des bouchées ou muffins).