

## Muffins aux pommes et cœur de spéculoos

Voici de délicieux petits muffins aux pommes et cœur de spéculoos que j'avais réalisés pour des collègues venues me rendre visite. Elles ont beaucoup apprécié et m'ont réclamé la recette, alors pour elles et pour vous la voici :



### INGREDIENTS : environ 18 muffins

3 œufs  
150 gr de beurre fondu  
150 gr de farine avec poudre auto-levante  
150 gr de sucre  
1 pincée de sel  
2 pommes  
Pâte de spéculoos

### PREPARATION :

Eplucher et couper les pommes en petits dés. Préchauffer le four à 180°C.  
Battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, le sel et le beurre. Continuer de battre pour avoir un mélange bien lisse.  
Ajouter les dés de pommes à la pâte.  
Remplir les caissettes en papier aux 2/3 Ajouter une càc de pâte de spéculoos et recouvrir de pâte. Enfourner pour 15-20 minutes.