

# MUFFINS POMMES KIWIS

## Ingrédients :



300  
grammes



80  
grammes



60  
grammes



20  
grammes



4

## Ustensiles :



Mélanger le sucre de canne, la farine et la compote.

Couper les kiwis en deux. Enlever la chair avec une petite cuillère et la couper en morceaux. Ajouter ces morceaux à la pâte. Bien mélanger.

Ajouter ensuite le lait, l'huile et la levure. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Remplir les petits moules à moitié.

Cuire 10 à 15 minutes à 180°C.