

# Muffins au fromage à la crème et aux pommes

- Les délicieux muffins au fromage à la crème et aux pommes!



## Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (magique)
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 tasse (250 ml) de pommes coupées finement
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble

### *Le centre au fromage :*

- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage à crème style Philadelphia
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1 jaune d'œuf

### *Le dessus en croustade :*

- 1/3 de tasse (85 ml) de cassonade
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre

- 2/3 de tasse (165 ml) de farine

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Mettre des moules en papier dans votre moule de 12 muffins.
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté
3. Dans un grand bol, mélanger le beurre, le sucre et les œufs jusqu'à homogénéité. Ajouter la vanille. Ajouter les pommes et les noix. Mélanger
4. Ajouter graduellement la farine en mélangeant constamment.
5. Ajouter une cuillère à soupe de se mélange au fond des moules à muffins.
6. Dans un autre bol, battre le fromage à la crème, le sucre et le jaune d'œuf jusqu'à homogénéité.
7. Ajouter 1 cuillère à soupe du mélange crémeux par-dessus la pâte.
8. Ajouter le restant de la pâte par-dessus la crème.
9. Dans un petit bol, ajouter la cassonade, la cannelle et le beurre. Mélanger. Ajouter la farine jusqu'à ce que ça commence à faire des petites boules.
10. Ajouter ce mélange par-dessus les muffins et presser légèrement sur le dessus.
11. Faites cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent en sorte propre.

Pour les fans de croustades, sans muffins, aller voir la recette de [croustade aux pommes](#).

“ *Ce sont des super de bons muffins très moelleux, avec un petit goût de beurre, de pommes, de fromage à la crème et avec une petite croustade sur le dessus....  
Parfait pour passer votre restant de pommes :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

