

RENNES DE NOËL AUX ÉPICES ET AUX POMMES

Recette issue de mccormick.ch

pour une dizaine de rennes



INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 180°C

Verser la farine, le sucre, la poudre à lever et le sel dans un saladier

Ajouter les épices et mélanger à la farine

Couper les pommes en petits dés d'environ 0,5cm, les ajouter au mélange de farine

Verser l'huile, le jus d'orange, le lait et l'œuf dans un bol et bien mélanger au fouet

Ajouter le liquide au mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse

Placer les petits moules sur une plaque de cuisson puis les remplir de manière uniforme

Faire cuire les muffins 16 à 18 minutes au centre du four

Une fois refroidis, décorer les rennes.

Bon appétit!

INGRÉDIENTS

250g farine

150g sucre

2cc poudre à lever

1 pincée de sel

1cc de cannelle moulue

½ cc de gingembre en poudre

½ cc de cardamome moulue

½ cc de noix de muscade moulue

2 pommes

2cs d'huile de tournesol

½ dl de jus d'orange

1,25dl de lait

1 œuf

10 petits moules à muffins

DÉCOR

20 petits bretzels salés pour les oreilles

Glaçage pour fixer les bretzels

Massepain blanc pour la bouche

Massepain de couleur pour les yeux et le nez