THE J.M. SMUCKER Co

Bouchées de pain doré aux pommes et à la cannelle — Pâte à deux ingrédients

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	15 mins	18	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de farine préparée gâteaux et pâtisseries Brodie®

  BRODIE® farine préparée pour gâteaux et pâtisseries

- 1 tasse (250 mL) de yogourt grec 0 % de gras
- 1/2 pomme, hachée finement
- cannelle au goû
- 1 c. à thé (5 mL) d’édulcorant, facultatif
- 1 oeuf, battu
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 c. à thé (5 mL) de sucre turbiné naturel

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F. Graisser des moules à mini muffins avec de l’huile végétale en aérosol. Combiner les pommes avec la cannelle et le Stevia si utilisé. Dans un autre bol, combiner l’œuf, la vanille et la cannelle.

Step 2:

Combiner la farine et le yogourt dans un bol moyen. Incorporer le mélange de pommes en pétrissant. Déposer sur une surface de travail farinée et pétrir délicatement jusqu’à la formation d’une pâte. Diviser la pâte en 18 morceaux. Façonner chaque morceau en une boule. Tremper dans le mélange d’œuf et déposer dans les moules préparés. Saupoudrer de sucre et de cannelle. Faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes ou jusqu’à ce que les dessus soient dorés.

Images

