



Ma croquignollette façon muffin

Recette et photo de V. Olivier

INGRÉDIENTS

Pour 13 muffins :

- 280 g de farine
- 100 g de sucre
- 200 g de compote de pommes
- 8 c. à soupe d'huile
- 1 sachet de levure colorée (type levure Francine®)
- 150 ml de boisson végétale
- Pour bébé : 6 mesurette de **Neocate® Junior neutre**

Pour le fourrage

- 7 chamallows (Haribo®)

Pour le décor

- 50 g de pâte à sucre verte
- 30 g de pâte à sucre blanche
- un peu de pâte à sucre jaune
- 1 bougie

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, versez la farine le sucre et la levure puis mélangez.
2. Faites un puit et versez l'huile et le lait végétal puis la compote. Mélangez vigoureusement pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.



portions
(7 + bébé)





3. Pour bébé : Prélevez un tiers de l'appareil et enrichissez-le avec **Neocate® Junior neutre**. À l'aide de deux cuillères, garnissez 13 caissettes en papier que vous aurez posé dans une plaque de moule à muffins en silicone ou en métal. Repérez les 4 muffins au **Neocate® Junior neutre** puis enfournez 35 minutes. Laissez refroidir.
4. Avec un vide pomme, creusez un trou dans chaque muffin. Coupez les chamallows en deux et introduisez chaque morceau dans le creux.
5. Découpez des fleurs avec un emporte-pièce à sablé et recouvrez chaque muffin. Faites des fleurs blanches pour les muffins enrichis au **Neocate® Junior neutre**.
6. Dressez le dessert en disposant 7 muffins verts en couronne et 1 au centre, puis 4 muffins blancs, puis un dernier vert au dessus.