



TEMPS DE PRÉPARATION

±45
min

PROTÉINES/
PORTION

10
grammes

ÉNERGIE/
PORTION

367
kcal

BON À SAVOIR
Si vous ne mangez
qu'une portion, l'autre
se conservera au
réfrigérateur pendant
24 heures maximum.

Dessert ou Collation

MUFFINS AUX POMMES

Ingrédients pour 4 portions

- 1 bouteille de **Fortimel® Compact Protein 125 ml arôme vanille**
- 200 g de farine fermentante
- 1 cc de levure
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre
- 1 grosse pomme (type Jonagold)
- 15 g de beurre
- 2 cs de miel liquide
- 1 pincée de cannelle (en poudre)
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 cs de sucre en poudre

Préparation

1. Epluchez la pomme et coupez-la en petits dés.
2. Faites-les revenir à la poêle dans le beurre, ajoutez le sucre, le miel, la cannelle et la muscade. Laissez refroidir.
3. Mélangez le **Fortimel® Compact Protein arôme vanille** avec la farine, la levure et le sel pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez les pommes.
4. Répartissez la pâte dans des moules à muffins tapissés de papier de cuisson.
5. Glissez au four à 190°C pendant 20 minutes.
6. Démoulez et laissez refroidir les muffins sur une grille. Saupoudrez de sucre en poudre avant de servir.



**FORTIMEL®
COMPACT
PROTEIN
VANILLE**



*Fortimel® Compact Protein est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales.
Pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition lié à une maladie. A utiliser sous supervision médicale.*