

MUFFINS À LA COMPOTE DE POMMES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du En ligne
programme :

Ces délicieux muffins sont parfaits pour le petit-déjeuner, le brunch ou le goûter!

Ingrédients

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (435 ml) de farine tout usage
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de beurre ramolli
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de sucre
- 2 œufs
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille
- $\frac{3}{4}$ tasse (185 ml) de compote de pommes non sucrée

Garniture

- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de beurre fondu
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

Préparation

MUFFINS À LA COMPOTE DE POMMES | 2

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Placer des caissettes en papier dans un moule à mini muffins à 24 cavités ou vaporiser d'aérosol de cuisson et mettre de côté.
3. Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Dans un grand bol, fouetter le beurre et le sucre à l'aide d'un batteur à main ou d'un fouet jusqu'à ce que la consistance soit lisse, environ 2 minutes.
5. Ajouter les œufs, un à la fois et bien battre.
6. Ajouter l'extrait de vanille et la compote de pommes au mélange.
7. Verser les ingrédients secs au mélange et remuer juste assez pour humecter.
8. Répartir la pâte dans les moules préparés à l'aide d'une cuillère à crème glacée.
9. Cuire au four environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de l'un des muffins en ressorte propre.
10. Déposer les muffins sur une grille après les avoirs laissé refroidir pendant 5 minutes.
11. Pour la garniture, mélanger le sucre et la cannelle moulue dans un petit bol. Faire fondre le beurre dans un autre petit bol.
12. Tremper les muffins dans le beurre fondu et ensuite, dans le sucre et la cannelle.

Donne 24 mini- muffins.