

## Gros bedons à la mélasse et au gingembre (muffins)

### Ingrédients:

#### **Mélange #1**

2 1/2 tasse (335 g) de farine  
1/2 tasse (100 g) de cassonade  
2 cuil.à thé (12 g) de bicarbonate de soude  
1 cuil.à thé (4 g) de poudre à pâte  
1/2 cuil.à thé de cannelle  
1 cuil.à table de gingembre moulu

#### **Mélange #2**

1 tasse (250 g) de babeurre\*\*  
1/2 tasse (150 g) de mélasse  
1/4 tasse (60 g) d'huile de canola  
1 œuf

**Note\*\*:** On peut remplacer le babeurre par 1 tasse de lait + 1 cuil. à table (15 g) de vinaigre ou de jus citron.

### Étapes:

Dans un grand bol, tamiser les ingrédients du mélange #1. (réserver).

Dans un petit bol, battre les ingrédients du mélange #2. puis incorporer ce mélange au #1.

Diviser le mélange dans 12 moules à muffins graissés ou habillés d'une coupe en papier.

Cuire à 350 °F de 20 à 22 minutes.

### **Note**

Ces muffins gonflent beaucoup à la cuisson.

**Source:** [Pascounette \(Recettes du Québec\)](#)

Par: [Blanc-manger](#)