

## Muffins aux canneberges et aux amandes

### Ingrédients:

1 et ½ tasse (200 g) de farine  
1 cuil. à table (12 g) de poudre à pâte  
1 pincée de sel  
½ tasse (100 g) de sucre  
½ tasse (50 g) de poudre d'amandes  
1 tasse ½ de canneberges fraîches ou congelées  
2 gros œufs  
1 tasse (250 g) de babeurre  
6 cuillères à table (90 g) de beurre fondu  
1 cuillère à thé (5 g) d'extrait d'amande  
1/3 tasse (30 g) d'amandes effilées  
3 cuil. à table (40 g) de cassonade ou de sucre turbinado

### Étapes:

Préchauffer le four à 400°F (200°C). (moi, 350°F)

Chemiser de caissettes en papier, un moule à muffins de 12 empreintes. Réserver.

Dans un saladier, combiner la farine, la poudre à pâte, la pincée de sel, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les canneberges et mélanger délicatement afin que les fruits soient justes enrobés.

Dans un autre saladier, mélanger le babeurre, les oeufs, l'extrait d'amande et le beurre fondu jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Verser la préparation dans le précédent mélange et mélanger délicatement, jusqu'à ce qu'on ne voit plus d'ingrédients secs.

Séparer la pâte dans les caissettes préparées. La pâte remplira bien les caissettes mais ne coulera pas lors de la cuisson. Parsemer le dessus des muffins d'amandes effilées, puis saupoudrer de cassonade ou de sucre turbinado.

Enfourner sur la grille du milieu pour 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des muffins en ressorte propre.

Sortir du four et laissez reposer 5 minutes avant de transférer sur une grille de refroidissement.

Source: [Les Gourmandises d'Isa](#)

Par: [Blanc-manger](#)