

MUFFINS BRIOCHES À LA CANNELLE

Ingrédients : pour 10 muffins

- 2 tasses (280 g)) de farine tout usage
- 1 c. à soupe (12 g)) de poudre à pâte
- 1/3 de tasse (76 g) de beurre ramolli
- 2/3 de tasse (120 g) de cassonade (*pour 2/3 tasse j'ai pesé 96 g de sucre d'érable*)
- *Ajout d'1/3 tasse (50 g) de raisins secs*
- *Ajout d'1/3 tasse (41 g) de pacanes hachées*
- 1 ¼ tasse (310 ml) de lait 2% (*mis du babeurre*)
- 1 œuf
- ½ c. à soupe (7.5 ml) de cannelle

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (205 °C).
2. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte et une pincée de sel.
3. À l'aide du batteur électrique, fouetter ¼ tasse (58 g) de beurre avec la moitié de la cassonade (60 g) (*ou sucre d'érable / 48 g*) dans un deuxième bol. Incorporer l'œuf et le lait (*babeurre*) en fouettant.
4. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides à l'aide d'une cuillère en bois et remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Dans un troisième bol, mélanger le reste du beurre (18 g) avec le reste de la cassonade (60 g) (*ou sucre d'érable / 48 g*) et la cannelle. Incorporer la moitié de la préparation à la cassonade à la pâte à muffins.
6. Huiler dix alvéoles d'un moule à muffins, puis y répartir la pâte. Garnir du reste de la préparation à la cassonade (*sucre d'érable*).
7. Cuire au four de 20 à 22 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Retirer du four et laisser tiédir sur une grille.

Source : 5 ingrédients 15 minutes

<https://www.5ingredients15minutes.com/fr/recettes/desserts-fr/muffins-brioche-a-la-cannelle/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 12 juillet 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/07/muffins-brioche-la-cannelle.html>