MUFFINS AUX DATTES ET AUX PACANES

Ingrédients : pour 12 muffins ou un peu plus (j'ai obtenu 14 muffins)

- 1 ½ tasse (180 g) de farine tout usage
- 1 tasse (100 g) de son d'avoine
- ½ tasse (90 g) de cassonade, tassée
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
- 1 tasse (145 g) de dattes, dénoyautées et hachées
- ½ tasse (58 g) de pacanes, hachées
- 1 œuf
- 1 ½ tasse (375 ml) de babeurre (lait ribot)
- 1/3 tasse (80 g) de beurre, fondu
- 3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable
- 12 moitiés de pacanes (facultatif)

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine avec le son d'avoine, la cassonade, la poudre à pâte, le sel et la cannelle.
2. Incorporer les dattes et les pacanes hachées.
3. Dans un autre bol, fouetter les œufs avec le lait, le beurre et le sirop d'érable.
4. Verser les ingrédients liquides sur le mélange de farine et remuer juste assez pour mélanger le tout.
5. Verser la pâte dans 12 moules à muffins beurrés ou tapissés de moules en papier. Déposer une noix sur chaque muffin, si désiré.
6. Cuire au four préchauffé à 400 °F (200 °C), 20 à 25 minutes.

Source : déclinaison d'une recette de Plaisirs laitiers
https://www.plaisirslaitiers.ca/recettes/muffins-aux-dattes-et-aux-noix

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 23 mars 2018
http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2018/03/muffins-aux-dattes-et-aux-pacanes.html