THE J.M. SMUCKER Co

Muffins croustillants aux pommes et aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	25 mins	12	N/A

Ingredients

- **Garniture :**
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1/4 tasse (50 mL) d'amandes, hachées
- 3 c. à table (45 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- 1 c. à table (15 mL) de margarine, fondue
- **Muffins :**
- 2 1/4 tasses (550 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 1/2 tasse (375 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile de canola
- 2 tasses (500 mL) de pommes pelées et coupées en dés
- 3/4 tasse (175 mL) de canneberges

Directions

Step 2:

Bien mélanger tous les ingrédients.

Step 4:

Mélanger la farine, la cassonade et le bicarbonate dans un grand bol. Mélanger l'œuf, le yogourt et l'huile dans un petit bol. Ajouter aux ingrédients secs, en remuant juste assez pour humecter. Incorporer les pommes et les canneberges.

Step 5:

Vaporiser d'enduit anti-collant, les cavités et la surface d'un moule à muffins. Remplir les moules de pâte. Parsemer de garniture.

Step 6:

Faire cuire au four à 375 °F (190 °C), environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit ferme au toucher.

Images

