THE J.M. SMUCKER Co

Muffins au son et aux dattes

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

Ingredients

- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de dattes, hachées
- 1 tasse (250 mL) d'eau chaude
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) de jus de citron
- **Muffins :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de son naturel
- 3/4 tasse (175 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 œuf
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à table (15 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 tasse (250 mL) de babeurre ou de lait sur

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Garniture : mettre les dattes, l’eau chaude, la cassonade et le jus de citron dans une petite casserole. Laisser mijoter à feu doux en remuant occasionnellement jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.

Step 3:

Muffins : mélanger le son, la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.

Step 4:

Battre l'œuf, la cassonade, l'huile et le babeurre parfaitement dans un autre grand bol.

Step 5:

Ajouter le mélange d’œuf en une seule fois au mélange de son. Remuer juste assez pour humidifier le tout.

Step 6:

Incorporer la garniture de dattes.

Step 7:

Remplir le moule à muffins préparé aux 3/4.

Step 8:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Images

