THE J.M. SMUCKER Co

Muffins, genre beignets

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	35 mins	12	N/A

Ingredients

- **Muffins :**
- 3 tasses (750 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de bicarbonate de sodium
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %
- 1/3 tasse (75 mL) de yogourt nature
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre non salé, ramolli
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre granulé
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de pommes râpées
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- 1 c. à table (15 mL) de cannelle moulue
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre non salé, fondu

Directions

Step 1:

Muffins : préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Chemiser de coupelles de papier des moules à 12 muffins.

Step 2:

Mélanger dans un bol moyen la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Dans un autre bol de taille moyenne, mélanger le lait évaporé et le yogourt.

Step 3:

Fouetter dans un autre bol le shortening, le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter les œufs, en fouettant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.

Step 4:

Ajouter tour à tour les préparations à base de farine et de yogourt au mélange à base de shortening, en commençant et en finissant par la préparation à base de farine et en raclant la paroi après chaque ajout. Incorporer les pommes en pliant.

Step 5:

Déposer la pâte à la cuiller dans le moule préparé.

Step 6:

Faire cuire dans un four préchauffé pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient fermes au toucher. Laisser tiédir pendant 5 minutes dans le moule posé sur une grille.

Step 7:

Garniture : mélanger le sucre et la cannelle dans un petit bol.

Step 8:

Badigeonner les muffins de beurre fondu pendant qu’ils sont encore chauds. Rouler chaque muffin dans le sucre parfumé de cannelle jusqu’à ce qu’il soit bien enrobé. Ces muffins sont délicieux lorsqu’ils sont encore tièdes.

Images

