THE J.M. SMUCKER Co

Muffins à la rhubarbe et aux fraises

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	18	N/A

Ingredients

- **Pâte :**
- 2 3/4 tasses (675 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 1 1/4 c. à thé (6 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) d’huile végétale ou de canola
- 1 œuf
- 1 tasse (250 mL) de babeurre
- 1 1/4 tasse (300 mL) de rhubarbe, hachée
- 3/4 tasse (175 mL) de fraises, hachées
- **Garniture :**
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Graisser ou tapisser des moules à muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Mélanger la farine, la cassonade, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol.

Step 3:

Mélanger l’huile, l’œuf et le babeurre au fouet dans un autre grand bol. Ajouter le mélange d’huile au mélange de farine en remuant. Incorporer la rhubarbe et les fraises.

Step 4:

Mettre la pâte dans les moules à muffins préparés à l’aide d’une cuillère.

Step 5:

Mélanger les ingrédients de la garniture dans un petit bol. Parsemer uniformément sur les muffins.

Step 6:

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

Images

