

Muffins d'avoine à l'érable et à la cassonade

- La meilleure recette de muffins d'avoine à l'érable et à la cassonade!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de flocons d'avoine à l'ancienne
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/3 de tasse (85 ml) d'huile végétale
- 2/3 de tasse (165 ml) de cassonade
- 2 gros œufs légèrement battus
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en Europe)
- 1/2 cuillère à thé de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser ou mettre des papiers pour un moule de 12 muffins.
2. Combiner les flocons d'avoine et le lait dans un grand bol.
3. Ajouter le sirop, l'huile, la cassonade et les œufs. Bien mélanger jusqu'à homogénéité.
4. Ajouter la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel. Bien mélanger. Le mélange sera humide.
5. Diviser dans les moules à muffins.
6. Saupoudrer d'un peu de sucre d'érable si vous le voulez (optionnel).

7. Faire cuire pendant 18 à 25 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
8. Laissez reposer.
9. Se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur et se congèle bien.

“ *C'est LA meilleure recette de muffins de saison! Ils sont nourrissants, délicieux et vraiment faciles à préparer :) À essayer...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)