



5 15

Muffins rhubarbe et orange

PRESENTED BY:



SERVES

12 muffins

PREP TIME

20 minutes

COOK TIME

18 minutes

Nutrition facts

Par portion: calories 239; protéines 5 g; matières grasses 8 g; glucides 39 g; fibres 1 g; fer 1 mg; calcium 89 mg; sodium 253 mg

Rhubarbe et orange: un duo de saveurs qui se marient à la perfection!

Ingredients

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle
- 2 gros œufs
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 15 ml (1 c. à soupe) de zestes d'orange
- 125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature 0%
- 80 ml (1/3 de tasse) d'huile de canola
- 500 ml (2 tasses) de rhubarbe coupée en dés
- 60 ml (1/4 de tasse) de poudre de canne Blonvilliers

[Select all ingredients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la moitié de la cannelle.

- 3** Dans un autre bol, fouetter les oeufs avec le sucre, la vanille, les zestes d'orange, le yogourt et l'huile. Incorporer graduellement les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Ajouter les dés de rhubarbe et remuer.
- 4** Beurrer ou tapisser de moules en papier les douze alvéoles d'un moule à muffins. Répartir la pâte dans les alvéoles.
- 5** Dans un troisième bol, mélanger la poudre de canne avec le reste de la cannelle. Parsemer les muffins de cette préparation.
- 6** Cuire au four de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.
- 7** Retirer du four. Démouler et laisser tiédir sur une grille.