

Muffins aux brioches à la cannelle

- La délicieuse recette de muffins aux brioches à la cannelle...



Ingrédients :

Garniture :

- Vaporisateur d'huile
- 1/2 tasse (125 ml) de pacanes
- 1/3 de tasse (85 ml) de cassonade
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 3 cuillères à soupe de babeurre
- 2 cuillères à thé de beurre fondu

Muffins :

- 2 tasses (500 ml) de farine de blé entier
- 1 cuillère à thé et demie de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 3/4 de tasse (190 ml) de babeurre
- 1/3 de tasse (85 ml) de sucre
- 2 cuillères à thé d'huile de canola
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2 gros œufs

Glaçage :

- 1/3 de tasse (85 ml) de yogourt grec
- 1/3 de tasse (85 ml) de sucre en poudre
- 1 once de fromage à la crème

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F et vaporiser votre moule de 12 muffins avec de l'huile.
2. Combiner tous les ingrédients de la garniture et bien mélanger jusqu'à ce que ça soit homogène.
3. Dans un bol, combinez les pacanes, la cassonade, la cannelle, la vanille et le sel.
4. Ajouter le babeurre et le beurre et mélanger.
5. Dans un autre bol, combinez la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le sel et le bicarbonate de soude. Bien mélanger.
6. Dans un autre bol, combinez le babeurre, le sucre, l'huile, la vanille et les œufs. Combinez les deux bols ensemble et bien mélanger jusqu'à homogénéité.
7. Mettre 1 cuillère à soupe du mélange à muffins dans chaque moule. Distribuer de façon égale la garniture dans les moules. Puis, finalement, ajouter le restant du mélange à muffins.
8. Faites cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent se fasse proprement.
9. Préparez le glaçage en mélangeant tous les ingrédients ensemble avec un fouet.
10. Verser sur les muffins.

“ *Ce sont les muffins déjeuners parfaits! Un mélange de bons petits muffins simple à préparer avec des brioches à la cannelle.... Hum :)*

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