

Timbits maison

- La délicieuse recette secrète des Timbits maison (style Tim Hortons)!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de poudre de cacao
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en France)
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 2 gros œufs, battus
- 3/4 de tasse (180 ml) de lait à température pièce
- 1/4 de tasse (60 ml) de yogourt grec
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 3 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu

Glaçage :

- 1 tasse et 3/4 (435 ml) de sucre en poudre
- 1/4 de tasse (65 ml) de crème 35 %
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à thé de jus de citron

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Vaporiser une plaque de mini-muffin (24) avec une huile non collante.

2. Tamisez la farine, le sucre et le cacao dans un grand bol. Ajouter la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Mettre de côté.
3. Dans un bol de taille moyenne, fouettez les œufs, le lait, le yogourt et la vanille jusqu'à homogénéité.
4. Ajouter le beurre fondu et fouetter.
5. Ajouter graduellement les ingrédients liquides dans les ingrédients secs. Faites attention de ne pas trop mélanger.
6. Remplissez les moules environ au 3/4.
7. Faites cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent ressorte propre.
8. Laissez reposer pendant 5 minutes.
9. Pendant ce temps, faites votre glaçage.
10. Mélanger le sucre en poudre, la crème, la vanille et le jus de citron dans un grand bol.
11. Trempez chaque Timbits dans le glaçage. Vous pouvez les tremper plusieurs fois.
12. Laissez reposer.

“ *Un petit goût de beigne classique de chez nous? Essayez cette recette pour vous faire des Timbits maison!*

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