THE J.M. SMUCKER Co

Muffins au sirop d’érable

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	25 mins	12	N/A

Ingredients

- 2/3 tasse (150 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait écrémé évaporé sans gras

- 1/4 tasse (50 mL) de beurre ou de margarine, fondu
- 3/4 tasse (175 mL) de sirop d’érable
- 1 œuf
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®** ou de farine tout usage de blé entier **Robin Hood®**
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- **Nappage, facultatif :**
- 1/4 tasse (50 mL) de sirop d’érable
- 2 c. à table (30 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Combiner les 5 premiers ingrédients dans un bol moyen. Incorporer le reste des ingrédients en remuant juste assez pour humidifier. Mettre la pâte dans le moule préparé.

Step 3:

Faire cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Si le nappage est utilisé, combiner les ingrédients et verser sur les muffins chauds. Démouler délicatement et laisser refroidir sur une grille.

Images

