



Muffins à l'érable et aux noix

Catégorie: Desserts

Description:

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

Portions : 12

Ingrédients:

1 3/4 tasse (200 g) de farine tout-usage

2 c. à thé (10 g) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 g) de soda à pâte

1/2 c. à thé (2 g) de sel

1/2 tasse (125 g) de beurre mou

3/4 tasse (190 ml) de sirop d'érable

1 tasse (250 ml) de crème sure

1 oeuf

1/4 tasse (60 ml) de noix de Grenoble

Sauce à l'érable:

1/3 tasse (85 ml) de sirop d'érable

2 c. à table (30 g) de beurre

Instructions:

1. Réchauffer le four à 400°F. Beurrer 12 moules à muffins.
2. Dans un bol moyen, tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda et sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre au batteur électrique. Incorporer peu à peu le sirop d'érable en fouettant. Toujours en fouettant ajouter la crème sûre et l'oeuf.
4. Incorporer à la fourchette, sans trop brasser, les noix et les ingrédients

secs. Répartir dans les moules et cuire au four 15 à 20 minutes.

5. Pendant ce temps, dans une petite casserole, mélanger le sirop d'érable et le beurre. Cuire à feu doux en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Quand les muffins sont cuits, si désiré, les badigeonner avec le mélange de sirop d'érable.