

# MUFFINS DÉJEUNER À L'ÉRABLE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Sucrez votre matin avec ces délicieux muffins parfumés au sirop d'érable et-à la cannelle.

## Ingrédients

### Pour les muffins :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- ¼ tasse (60 ml) de beurre fondu
- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- ¾ tasse (180 ml) de lait
- ¼ tasse (60 ml) de yogourt grec (nature ou vanille)
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille
- 1 œuf

### Pour la garniture :

- 3 c. à table (45 ml) de sucre



# MUFFINS DÉJEUNER À L'ÉRABLE | 2

- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle en poudre

## Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Doubler 12 moules à muffins de petits moules en papier. Mettre de côté.
3. Dans un bol moyen, combiner la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Dans un grand bol, fouetter le beurre fondu et la cassonade jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajouter le lait, le sirop d'érable et le yogourt grec, puis fouetter pour bien incorporer.
5. Ajouter l'œuf et la vanille, puis battre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
6. Ajouter graduellement les ingrédients secs aux ingrédients humides, et mélanger, mais pas trop, juste assez pour incorporer.
7. Diviser la pâte uniformément dans les moules à muffins.
8. Pour faire la garniture, combiner le sucre et la cannelle dans un petit bol. -Saupoudrer également sur la pâte.
9. Cuire de 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans le centre des muffins en ressorte propre.
10. Sortir du four et laisser les muffins refroidir dans les moules avant de les placer sur une grille pour refroidir complètement. Déguster!

**Portions :** 12 muffins ou 24 mini-muffins

**Notez bien :** Si vous préparez 24 mini-muffins, réduisez le temps de cuisson de moitié.