



MINI MUFFINS À LA CANNELLE

24
PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 tasse (250 ml) de lait canadien
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- ¼ tasse (60 ml) de beurre, fondu
- ¼ tasse (60 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- ½ c. à thé (2,5 ml) de muscade
- ½ tasse (125 ml) de farine de blé entier
- ½ tasse (125 ml) de farine blanche
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- ⅛ c. à thé (0,5 ml) de sel

Garniture :

- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- ⅛ c. à thé (0,5 ml) de muscade

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser les moules à mini muffins et réserver.
2. Mélanger le lait, l'œuf, l'avoine et la vanille dans un grand bol. Laisser tremper 10 minutes.
3. Faire fondre le beurre. Laisser refroidir légèrement, puis ajouter au mélange d'avoine.
4. Mélanger les ingrédients secs dans un bol (à l'exception de la garniture). Ajouter au mélange d'avoine et mélanger juste assez pour combiner.
5. À l'aide d'une cuillère, remplir les moules à muffins aux 2/3.
6. Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Retirer du four et laisser refroidir dans les moules pendant une minute.
7. Mélanger les ingrédients de la garniture dans un sac scellable. Placer les muffins dans le sac pendant qu'ils sont encore chauds. Fermer le sac et remuer afin de recouvrir les muffins du mélange de sucre et de cannelle.
8. Retirer les muffins du sac et les laisser refroidir sur une grille dessous-de-plat.