



THE J.M. SMUCKER Co

Muffins à l'orange et aux bleuetsMuffins à l'orange et aux bleuets

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 12 N/A

Ingredients

- 2 1/4 tasses (550 ml) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix Robin Hood®
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/3 tasse (75 ml) d'huile végétale ou de canola
- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt nature
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d'orange
- 2 c. à table (30 ml) de zeste d'orange, râpé
- 1 tasse (250 ml) de bleuets, frais ou surgelés

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Combiner la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude dans un bol moyen.

Step 3:

Fouetter le sucre, l'huile et les œufs dans un autre grand bol à mélanger. Ajouter le yogourt, le jus d'orange et le zeste.

Step 4:

Ajouter le mélange d'œufs au mélange de farine en remuant jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés. Incorporer les bleuets en pliant délicatement.

Step 5:

Remplir le moule préparé.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.
Laisser refroidir sur une grille.

Images

