THE J.M. SMUCKER Co

Muffins au gruau et aux bleuets

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

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1 tasse (250 mL) de babeurre ou de lait suri
- 1 tasse (250 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade tassée
- 1 œuf, battu
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu
- 1 tasse (250 mL) de bleuets

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier ou le vaporiser d'un aérosol antiadhésif.

Step 2:

Mélanger le gruau et le babeurre. Laisser reposer.

Step 3:

Mélanger les 5 ingrédients secs suivants dans un bol. Bien remuer.

Step 4:

Ajouter l'œuf et le beurre fondu au mélange de gruau. Bien mélanger. Ajouter aux ingrédients secs, en remuant juste assez pour humecter.

Step 5:

Incorporer délicatement les bleuets en pliant. Remplir le moule à muffins préparé.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus reprenne sa forme après une légère pression du doigt.

Images