



Muffins aux canneberges et à l'orange

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 3 œufs
- 180 ml (3/4 tasse) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 60 ml (1/4 tasse) de canneberges fraîches ou séchées
- le zeste d'une orange
- des cornets à crème glacée à fond plat (facultatif)



Étapes de la préparation

Place la grille au centre du four.
Préchauffe le four à 350 °F (180 °C).

- 1** Dans un bol, mélange la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserve pour plus tard.
- 2** Dans un autre bol, fouette le beurre et le sucre. Ajoute l'extrait de vanille.
- 3** Ajoute les œufs, un à la fois, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- 4** Incorpore les ingrédients secs en alternant avec le lait. Ajoute aussi le zeste d'orange.
- 5** Verse la pâte dans les cornets à crème glacée. Ne les remplis pas plus qu'à la moitié sinon le mélange va déborder. Dépose les cornets sur une plaque ou dans un moule à muffins. Si tu n'as pas de cornets, utilise simplement un moule à muffins.
- 6** Cuis au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisse refroidir avant de déguster.

