

metro



Muffins au Gouda et beurre de pommes

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 1 Vote

12 | 0:10 | 0:18 | 0:38
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

500 ml Farine tout usage
(2 tasses)

125 ml Sucre
(1/2 tasse)

15 ml Poudre à pâte
(1 c. à soupe)

5 ml Sel
(1 c. à thé)

2 ml Bicarbonate de soude
(1/2 c. à thé)

375 ml Gouda canadien, râpé
(1 1/2 tasse)

2 Oeufs cuits

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C/400 °F.

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et le bicarbonate de soude ; incorporer le fromage.

Dans un petit bol, battre légèrement les oeufs. Incorporer le yogourt et le beurre. Verser d'un seul coup sur les ingrédients secs et mélanger juste assez pour humecter la préparation. La verser dans 12 grands moules à muffins graissés.

Faire cuire au four 18 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille, dans les moules, pendant 10 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement. Servir avec du beurre de pommes.

Pour faire le beurre de pommes, battre en crème le beurre, la gelée de pommes et la cannelle.

Source : Les Producteurs Laitiers du Canada

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

250 ml Yogourt nature
(1 tasse)

60 ml Beurre, fondu
(1/4 tasse)

125 ml Beurre
(1/2 tasse)

80 ml Gelée de pommes
(1/3 tasse)

1 ml Cannelle moulue
(1/4 c. à thé)
