

# Muffins au pain doré

- Les délicieux muffins de pain doré avec beaucoup de sirop d'érable!



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
20 MIN

TEMPS TOTAL  
35 MIN

PORTIONS  
24

## Ingrédients :

- 1 miche de pain ménage
- 8 œufs
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 35 %
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 2 cuillères à thé de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé de muscade
- 1/2 tasse (125 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre coupé en petit carré

## Préparation :

1. Vaporiser de l'huile style Pam, sur deux moules à muffins.
2. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
3. Dans un grand bol, ajouter les œufs, le lait, la crème, le sucre, la cassonade, la vanille, la cannelle et la muscade. Bien mélanger.
4. Couper le pain en cube de 3/4 de pouce et mettre dans le mélange d'œufs. Bien secouer le bol jusqu'à ce que le liquide soit absorbé par le pain.
5. Dans un petit bol, ajouter la farine, la cassonade et le sel. Mélanger.
6. Couper le beurre avec une fourchette et ajouter au mélange de farine et de cassonade.
7. Ajouter les morceaux de pain dans les moules à muffins jusqu'à ce que ça ressemble à un muffin avec une tête ronde. Verser le restant de liquide par dessus.

8. Saupoudrer du mélangeur de cassonade, farine beurre et sel.
9. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
10. Servir avec du bon sirop d'érable du Québec!

“ *Vous avez envie de quelques choses de nouveau pour le déjeuner? Essayez ces délicieux muffins au pain doré qui sont très faciles à faire!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)