



Muffins pain doré



PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON: 28 MIN

Ces muffins consistants et réconfortants compléteront merveilleusement un déjeuner ou un brunch de fin de semaine.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

- 2 œufs, divisés
- 1 1/4 tasse de lait, divisée
- 3/4 tasse plus 2 c. à soupe de cassonade tassée, divisée
- 1 1/4 c. à thé de cannelle, divisée
- 3 tranches de pain blanc, coupées en cubes de 1/2 po
- 1 1/2 tasse de farine
- 1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
- 2 c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de margarine non hydrogénée, fondue
- 2 c. à soupe de sirop d'érable

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Fouetter 1 œuf, 1/4 t du lait, 2 c. à soupe de la cassonade et 1/4 c. à thé de la cannelle dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter le pain; remuer jusqu'à ce qu'il soit humecté uniformément.

Étape 3

Mélanger la farine, la préparation pour pouding, la poudre à pâte, le sel et le reste de la cannelle dans un grand bol. Fouetter l'œuf restant dans un grand bol. Ajouter la margarine, ainsi que le reste du lait et de la cassonade; bien mélanger. Ajouter aux ingrédients secs; remuer juste assez pour humecter. (La pâte sera grumeleuse.)

Étape 4

Verser la pâte à la cuillère dans 12 alvéoles d'un moule à muffins vaporisées d'un enduit à cuisson. Garnir du mélange au pain; presser légèrement dans la pâte avec le dos d'une cuillère.

Étape 5

Cuire 28 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Badigeonner de sirop. Laisser refroidir 5 min avant de démouler et de déposer les muffins sur une grille; laisser refroidir légèrement.

Conseils des Cuisines Kraft



Une touche d'éclat

Ajoutez 1/2 t de raisins secs dorés au mélange à la farine avant d'y incorporer le mélange à l'œuf.

Calories **250**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 9 g	14 %
Matières grasses saturées 2 g	10 %
Cholestérol 35 mg	
Sodium 440 mg	18 %
Glucides 38 g	13 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 20 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	0 %
Calcium	8 %
Fer	10 %

Portions

12 portions de 1 muffin (80 g) chacune