



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Muffins à la compote de pommes

Ingrédients

½ tasse (125 ml) de beurre ramolli
½ tasse (125 ml) de sucre
2 oeufs
¾ tasse (185 ml) de compote de pommes non sucrée
1 ¾ tasse (435 ml) de farine tout usage
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2,5 ml) de sel

Garniture

¼ tasse (60 ml) de beurre fondu
½ tasse (125 ml) de sucre
¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue

Préparation

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Placer des caissettes en papier dans un moule à mini muffins à 24 cavités et mettre de côté. Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un grand bol, fouetter le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Ajouter les œufs, un à la fois et bien battre. Ajouter la compote de pommes au mélange. Verser les ingrédients secs au mélange et remuer juste assez pour humecter. Répartir la pâte dans les moules préparés à l'aide d'une cuillère à crème glacée. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre de l'un des muffins en ressorte propre. Déposer les muffins sur une grille après les avoir laissés refroidir pendant 5 minutes. Pour la garniture, mélanger le sucre et la cannelle moulue dans un petit bol. Faire fondre le beurre dans un autre petit bol. Tremper les muffins dans le beurre fondu et ensuite, dans le sucre et la cannelle.

Donne 24 mini- muffins.