



Muffins au goût de brioche !

[RECETTES](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 10-12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-17 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- ½ c. thé de sel
- 3 c. thé de poudre à pâte
- 1/4 de tasse de cassonade
- 2 c. thé de cannelle
- 3 c. table de beurre, fondu
- 1 œuf
- 1 ¼ de tasse de lait

Garniture

- 1/2 tasse de cassonade, tassée
- 1 c. thé de cannelle
- 1 tasse de pacane, hachée grossièrement
- 3-4 c. table de beurre, fondu

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un gros bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte, la cassonade et la cannelle.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre, l'œuf et le lait.

4. Incorporer doucement le mélange liquide au mélange de farine.
5. Bien mélanger sans trop brasser.
6. Mélanger dans un autre bol les ingrédients de la garniture et en prendre la moitié. Mélanger doucement au mélange de muffins.
7. Verser le mélange à muffins dans des moules préalablement graissés ou dans des moules en silicone.
8. Déposer le reste du mélange à garniture sur le dessus des 10 muffins.
9. Enfourner de 13 à 15 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
10. Servir avec un [glaçage au fromage à la crème](#) pour plus de gourmandise. Je vous conseille de diviser la recette du glaçage en deux, sinon vous en aurez beaucoup trop.