THE J.M. SMUCKER Co

Muffins à la tartinade de 4 agrumes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	12	N/A

Ingredients

- **Muffins**
- 1 3/4 tasse (425 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre granulé
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé (3 mL) de sel
- 2 œufs
- 2/3 tasse (150 mL) de lait
- 3/4 tasse (175 mL) **Double Fruit®** tartinade de 4 agrumes Légère

  Double Fruit® tartinade de 4 agrumes Légère

- 1/3 tasse (75 mL) de beurre, fondu
- **Glaçage (facultatif)**
- 1/4 tasse (50 mL) **Double Fruit®** tartinade de 4 agrumes Légère
- 1 c. à table (15 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre glace

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser un plat à muffins.

Step 3:

Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.

Step 4:

Battre les œufs dans un grand bol, y ajouter le lait, la marmelade et le beurre fondu. Ajouter les ingrédients secs. Remplir aux 2/3 les moules à muffin graissés.

Step 5:

Cuire au centre du four préchauffé pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir les muffins dans le plat pendant 5 minutes puis les retirer.

Step 7:

Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol jusqu’à consistance homogène. Garnir les muffins quand ils auront refroidi.

Images