



THE J.M. SMUCKER Co

# Muffins de blé entier aux pommes, carottes et raisins

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

15 mins 20 mins 12 N/A

## Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de farine de blé entier **Robin Hood®**

Farine de blé entier tout usage Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à table (15 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2 tasses (500 mL) de pommes, pelées et râpées (3 moyennes)
- 1/2 tasse (125 mL) de carottes râpées
- 1/2 tasse (125 mL) de raisins secs
- 1/2 tasse (125 mL) de noix ou pacanes, hachées
- 1/2 tasse (125 mL) de noix de coco, râpée (optionnel)
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile végétale
- 1/4 tasse (50 mL) de lait
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 2 œufs, légèrement battus

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser ou tapisser un moule à muffins de coupelles de papier. Combiner les farines, le sucre, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans un grand bol. Ajouter les pommes, les carottes, les raisins, les noix et la noix de coco. Bien mélanger. Ajouter l'huile, le lait, la vanille et les oeufs. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Déposer la pâte dans le moule préparé jusqu'au 3/4

### Step 2:

Faire cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Démouler immédiatement. Laisser refroidir.

## Images

