



THE J.M. SMUCKER CO.

Savoureux muffins au maïs

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 20 mins 10 N/A

Ingredients

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

Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1 tasse (250 mL) de semoule de maïs
- 3 c. à table (45 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) de basilic séché
- 1 œuf
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 tasse (250 mL) de maïs en grains, cuits
- 1/3 tasse (75 mL) d'olives noires, hachées
- 1/4 tasse (50 mL) de tomates séchées au soleil, hachées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser ou tapisser un moule à muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Mélanger la farine, la semoule de maïs, le sucre, la poudre à pâte, le sel et le basilic dans un grand bol.

Step 3:

Battre l'œuf, le lait et l'huile dans un grand bol. Ajouter le mélange de farine, en remuant légèrement pour combiner. Incorporer le maïs, les olives et les tomates séchées au soleil. À l'aide d'une cuillère, remplir le moule à muffins préparé aux $\frac{3}{4}$.

Faire cuire au centre du four préchauffé de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.

Images

