THE J.M. SMUCKER Co

# Muffins déjeuner avec bacon et œufs

Quantité 12 portions

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 15 mins | N/A | 12 | N/A |

## Ingredients

- 2 tasses (500 mL) **Robin Hood®** de farine tout usage Original

  **Robin Hood**® Original All Purpose Flour

- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- Pincée de piment de Cayenne
- 1 tasse (250 mL) de fromage Gouda râpé en filaments, divisé
- 4 tranches de bacon cuites, émiettées
- 1/4 tasse (60 mL) de ciboulette fraîche, hachée
- 1 tasse (250 mL) **Carnation®** 2% de lait partiellement évaporé
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre, fondu 1 œuf, légèrement battu
- 1 œuf, légèrement battu
- 6 œufs à la coque, coupés en deux dans le sens de la longueu

## Directions

**Step 1:**

Préchauffer le four à 375 °F (190 °F). Tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier. Dans un grand bol, mélanger la farine avec le sucre, la poudre à pâte, le sel et le piment de Cayenne au fouet. Incorporer ¾ tasse (175 ml) de fromage, le bacon et la ciboulette

**Step 2:**

Dans un autre bol, mélanger le lait avec le beurre fondu et l’œuf au fouet. Incorporer au mélange de farine en remuant juste assez pour humecter les ingrédients secs. Répartir la pâte également dans le moule à muffins. Déposer une moitié d’œuf côté coupé vers le haut dans chaque cavité. Parsemer du reste de fromage.

**Step 3:**

Faire cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre d’un muffin en ressorte propre et que les dessus soient dorés.

## Images

