



THE J.M. SMUCKER Co

Muffins au levain SherwoodMC faits avec de la farine sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 25 mins 12 N/A

Ingredients

- 1 3/4 tasses de babeurre
- 1/2 tasse [de culture de démarrage de levain sans gluten Sherwood^{MC}](#)
- 2 oeufs
- 1/3 tasse de beurre, fondu
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood[®],/sup> sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood[®] sans gluten

- 1/2 tasse de sucre
- 2 1/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de canneberges sèches
- 1/2 tasse de noix grillées
- SUCRE À L'ÉTAT BRUTMC pour saupoudrer, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule de 12 muffins de coupelles de papier.

Step 2:

Fouetter le babeurre avec la culture de démarrage de levain, les œufs, le beurre fondu et la vanille dans un grand bol. Mélanger la farine combinée avec le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans un autre grand bol.

Step 3:

Incorporer le mélange de farine au mélange de babeurre en remuant. Incorporer les canneberges et les noix en pliant. Verser dans le moule préparé.

Faire cuire au four de 22 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Images

