



Recette : Muffins orange & canneberges

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine),
hypotoxique et végétalien.

Par : Caroline Roy



PORTIONS : 15
PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 30 MINUTES



J'avoue avoir un faible pour les muffins orange & canneberges... Que ce soit en guise de collations ou de dessert, je m'en régale toujours!

INGRÉDIENTS

- 1 préparation à mélange à muffins
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 2 oeufs larges (110 g) ou substitut d'oeuf au chia
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 185 g (3/4 tasse) de jus d'orange, fraîchement pressé
- 125 g (1/2 tasse) de boisson végétale, au goût
- 22,5 ml (1 1/2 c. à soupe) de zeste d'orange
- 10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille
- 125 g (1 1/4 tasse) de canneberges, fraîches ou surgelées, coupées en 2

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger le mélange à muffins et la cannelle moulue; réserver.
3. Dans un autre bol, combiner les oeufs, l'huile, le jus d'orange, la boisson végétale, le zeste d'orange et l'essence de vanille. Battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux (environ 2 minutes).

VARIANTE

Découvrez une panoplie de variantes à partir de notre mélange à muffins.

(Valeur nutritive bientôt disponible)

4. Incorporer le mélange sec aux liquides et mélanger, toujours à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que la pâte commence à épaissir (environ 1 minute).
5. À la cuiller de bois, ajouter les canneberges. Répartir la pâte dans des moules à muffins tapissés de moules en papier.
6. Cuire au four sur la grille centrale, environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre.