

# Muffins aux pêches et crumble à la cannelle

## Ingrédients

### Crumble

- ☐ 55 g (1/4 tasse) de cassonade
- ☐ 55 g (1/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
- ☐ 50 g (1/2 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- ☐ 40 g (1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- ☐ 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue

### Muffins

- ☐ 1 boîte de 796 ml (28 oz) de pêches en tranches dans le jus, égouttées et éponnées
- ☐ 150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
- ☐ 50 g (1/2 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- ☐ 15 ml (1 c. à soupe) de cannelle moulue
- ☐ 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- ☐ 1 pincée de sel
- ☐ 140 g (2/3 tasse) de cassonade
- ☐ 125 ml (1/2 tasse) de yogourt grec nature
- ☐ 60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
- ☐ 2 œufs

## Préparation

### Crumble

- ☐ Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Chemiser un moule à muffins à 12 cavités de caissettes en papier ou en silicone.
- ☐ Dans un bol, mélanger du bout des doigts tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit tout juste humecté. Réserver.

## Muffins

- ☐ Réserver 12 tranches de pêches dans un bol. Sur un plan de travail, couper le reste des pêches en petits morceaux, soit chaque tranche en 6 à 7 morceaux.
- ☐ Dans un bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la cannelle, le bicarbonate et le sel.
- ☐ Dans un autre bol, mélanger au fouet la cassonade, le yogourt, l'huile et les œufs. Incorporer les ingrédients secs à la cuillère de bois. Ajouter les pêches en morceaux et mélanger. Répartir la pâte dans le moule. Garnir chaque muffin d'une tranche de pêche. Répartir le crumble.
- ☐ Cuire au four 28 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

---

Revision #1

Created 8 May 2024 02:56:22 by ChefEable05

Updated 8 May 2024 03:01:42 by ChefEable05