

**Temps de cuisson : 15 minutes**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 10**



## Muffins au goût de brioche

### Ingrédients :

- 2 tasses de farine
- ½ c. thé de sel
- 3 c. thé de poudre à pâte
- 1/4 de tasse de cassonade
- 2 c. thé de cannelle
- 3 c. table de beurre, fondu
- 1 œuf
- 1 ¼ de tasse de lait

### **Garniture**

- 1/2 tasse de cassonade, tassée
- 1 c. thé de cannelle
- 1 tasse de pacane, hachée grossièrement
- 3-4 c. table de beurre, fondu

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un gros bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte, la cassonade et la cannelle.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre, l'œuf et le lait.
4. Incorporer doucement le mélange liquide au mélange de farine.
5. Bien mélanger sans trop brasser.
6. Mélanger dans un autre bol les ingrédients de la garniture et en prendre la moitié. Mélanger doucement au mélange de muffins.



7. Verser le mélange à muffins dans des moules préalablement graissés ou dans des moules en silicone.
8. Déposer le reste du mélange à garniture sur le dessus des 10 muffins.
9. Enfourner de 13 à 15 minutes sur la grille du centre ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
10. Servir avec un glaçage au fromage à la crème pour plus de gourmandise.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/11/muffins-au-gout-de-brioche.html>