



THE J.M. SMUCKER Co

Muffins à la marmelade d'oranges

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 20 mins 12 N/A

Ingredients

- **Muffins :**
- 1 3/4 tasse (425 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre granulé
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 2 œufs
- 2/3 tasse (150 mL) de lait
- 1/2 tasse (125 mL) de marmelade d'oranges **Smucker's®** Pure
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre fondu
- **Glaçage (facultatif) :**
- 1/4 tasse (50 mL) de marmelade d'oranges style tartinade Smucker's®
- 1 c. à table (15 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre glace

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser un plat à muffins.

Step 3:

Mélanger la farine, le sel, le sucre, la poudre à pâte et le sel.

Step 4:

Battre les œufs dans un grand bol, y ajouter le lait, la marmelade et le beurre fondu. Ajouter les ingrédients secs. Remuer rapidement et légèrement sans trop mélanger. Remplir aux 2/3 les moules à muffin graissés.

Step 5:

Cuire au centre du four préchauffé pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir les muffins dans le plat pendant 5 minutes puis les retirer et les laisser refroidir complètement.

Step 7:

Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol jusqu'à consistance homogène. Garnir les muffins quand ils auront refroidi.

Images

