



MUFFIN AUX CANNEBERGES ET ORANGE

2 tasses de canneberges fraîches ou congelées

1/3 tasse de sucre

6 c. à table (1/4 tasse) de jus d'orange

1 c. à table de zest d'orange

½ tasse de beurre mou

1 tasse de sucre

1 œuf

2 tasses de farine toute usage ou 1 t de farine de blé entier et 1 t de farine toute usage

1 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de soda à pâte

½ c. à thé de sel

Sucre à glacé

Passer les canneberges, le sucre (1/3 tasse), le zest d'orange et le jus d'orange au mélangeur.

Mélanger tous les ingrédients secs ensemble.

Mélanger le beurre, le sucre (1 tasse) et l'œuf. Battre jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Ajouter ce mélange en crème en alternant avec le mélange de canneberges.

Remplir au 2/3 les moules à muffin.

Cuire à 375° F pendant environ 20 minutes. Une fois cuit, laisser refroidir et saupoudrer de sucre à glacé