



Muffins de petit-déjeuner aux canneberges et à l'orange

 **Temps de préparation**

> 1h

 **Difficulté**

Facile



Ingédients

Pour le croustillant :

70 grammes de sucre brun
1 cuillère à soupe de sucre
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
55 grammes de beurre (fondu)
85 grammes de farine

Pour les muffins :

220 grammes de farine
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1/2 cuillerée à thé sel
115 grammes de beurre
100 grammes de sucre
2 oranges (zeste râpé)
2 gros œufs
120 grammes de crème aigre
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
30 ml de jus d'orange frais
30 ml de lait
185 grammes d'airelles

Pour le glaçage :

120 grammes de sucre impalpable
30 ml de jus d'orange frais



Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 220 °C.
- 2.** Prenez un moule à muffins à 12 cavités. Badigeonnez-les d'huile ou placez-y des caissettes en papier.
- 3.** Préparez d'abord le croustillant : mélangez le sucre brun, le sucre blanc, la poudre de cannelle et le beurre fondu dans un bol. Ajoutez la farine et mélangez avec une fourchette jusqu'à obtenir des miettes. Mettez au réfrigérateur.
- 4.** Préparez les muffins : mélangez la farine avec le bicarbonate de soude, la levure chimique, la poudre de cannelle et le sel dans un bol. Mettez de côté. Battez le beurre avec le sucre pendant 3 minutes jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez le zeste d'orange et mixez encore une minute. Ajoutez les œufs, la crème aigre et l'extrait de vanille. Mixez à nouveau. Ajoutez maintenant le mélange de farine, suivi du jus d'orange et du lait. Ajoutez ensuite les canneberges. Répartissez la pâte dans le moule à muffins et déposez un peu de la garniture croustillante par-dessus. Mettez au four pendant 5 minutes, réduisez la température à 175 °C et faites cuire encore 20 minutes.
- 5.** Laissez reposer 5 minutes dans le moule puis disposez les muffins sur une grille.
- 6.** Préparez le glaçage : mélangez le sucre glace avec le jus d'orange et versez sur les muffins.