



0500

Muffins "carrés aux dattes"

INGRÉDIENTS

Dattes

1 tasse d'eau
1 tasse de dattes dénoyautées et hachées
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1/3 tasse de beurre non salé, coupé en dés

Crumble

1/4 tasse de cassonade
1/4 tasse de beurre non salé, ramolli
1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
1/4 tasse de farine tout usage non blanchie

Muffins

1 tasse de farine tout usage non blanchie
1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
1 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c à thé de sel
1 œuf
1/2 tasse de cassonade



PRÉPARATION

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 silicone ou en papier.

Dattes

Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau, la moitié des dattes (85 g/ 1/2 tasse) et le bicarbonate. Laisser mijoter à feu moyen en remuant fréquemment jusqu'à ce que les dattes commencent à se défaire. Retirer du feu.

A l'aide d'un pilon à pommes de terre, réduire les dattes en purée. Incorporer le beurre. Laisser tiédir le temps de faire le crumble.

Crumble

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange soit tout juste humecté. Réserver.

Muffins

Dans un autre bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la poudre à pâte et le sel.

Dans un troisième bol, fouetter l'œuf avec la cassonade au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse, soit environ 3 minutes. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de dattes. Incorporer le reste des dattes hachées. Répartir la pâte dans le moule. Répartir le crumble sur la pâte.

Cuire au four de 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille. Les muffins se conservent 4 jours, sous cloche, à la température ambiante.

Cette recette provient du site "Ricardo cuisine"

Dessert

Catégorie

Muffins

Sous-catégorie

18/12/2025/

Date

12

Portions

00:30

Préparation

00:30

Cuisson