

Muffins et miel pour petit déjeuner

Donne 12 muffins

Enrobage :

½ tasse de sucre granulé

1 c. à thé de Mélange Simple Indulgence™ cannelle-vanille

½ tasse (1 bâton) de beurre ou de margarine, fondu

Muffins :

1/3 tasse de shortening

½ tasse de sucre granulé

1 oeuf

1 ½ tasse de farine tout usage

1 ½ c. à thé de levure chimique

½ c. à thé de sel

1 ½ c. à thé de Mélange Simple Indulgence™ cannelle-vanille

½ tasse de lait

Miel

Préchauffer le four à 350° F. Graisser un moule à muffins qui contient 12 muffins.

Enrobage

Combiner le sucre et le **Mélange Simple Indulgence™ cannelle-vanille** dans un petit Bol étonnant à l'aide d'une Spatule en silicone. Couvrir le bol d'un couvercle et le mettre de côté.

Muffins

Dans un grand Bol étonnant, mélanger parfaitement le shortening, le sucre et l'œuf avec un mélangeur électrique. Mélanger la farine, la levure chimique, le sel, le **Mélange à assaisonnement Simple Indulgence™ cannelle-vanille** et le lait. Répartir la pâte dans 12 moules à muffins.

Faire cuire les muffins au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Faire fondre le bâton de beurre au four à micro-ondes en utilisant l'Ensemble de Micro-pichets, et verser dans un Bol étonnant moyen. Sortir les muffins chauds du four et les rouler immédiatement dans le beurre fondu, puis dans l'enrobage cannelle-sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Servir chaud avec du miel.