

# MUFFINS farine d'orge



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 14 minutes

## Instructions

- 1:**  
Tamiser la farine, la poudre à pâte et la muscade.
- 2:**  
Battre ensemble l'huile, le sirop de malt, les œufs et le lait.
- 3:**  
Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides.
- 4:**  
Battre légèrement.
- 5:**  
Incorporer les dattes et les noix.
- 6:**  
Déposer à la cuillère dans des moules à muffins bien huilés.
- 7:**  
Cuire à 400F, 11 à 14 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient bien cuits.

## Ingrédients

- 2 tasses**  
Farine d'orge
- 2 cuillères à thé**  
Poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé**  
Muscade
- 1/3 tasse**  
Huile tournesol ou canola ou carthame
- 1/2 tasse**  
Malt d'orge liquide ou de miel
- 2**  
Oeufs
- 1/2 tasse**  
Lait ou d'eau
- 1 tasse**  
Dattes hachées mélangées à  
1 cuillère à thé de farine
- 1/2 tasse**  
Noix hachées