Muffins fruités aux noix et glaçage au sucre

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

240 grammes de farine
150 grammes de sucre brun
2 cuillerées à thé de poudre à lever
2 œufs
175 ml jus d'orange (vers)
85 ml d'huile d'arachide
1 tasse de canneberges fraîches
1 tasse de noix de pécan (concassées)
100 grammes de sucre impalpable
1 cuillère à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

1. **Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre brun et la poudre à lever.**
2. **Dans un autre récipient, mélangez les œufs, le jus d'orange et l'huile d'arachide. Ajoutez les ingrédients secs. Mélangez brièvement. Ajoutez les canneberges et les noix de pécan.**
3. **Placez 12 moules à cupcakes en papier dans un moule à cupcakes et remplissez-les du mélange.**
4. **Laissez-les cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C, puis laissez refroidir entièrement les muffins sur une grille.**
5. **Mélangez le sucre glace et le jus de citron. Ajoutez-en plus si nécessaire : le glaçage doit être légèrement liquide. Garnissez-en les muffins.**