

# Fluffy Cranberry-Orange Muffin Tops

## with Whipped Cream Cheese and Fresh Fruit Salad

35 Minutes

### Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Place 6 tbsp unsalted butter in the freezer for 10 min to harden. Wash and dry all produce.

### Bust out

Baking sheet, 2 medium bowls, vegetable peeler, silicone brush, zester, box grater, 2 large bowls, parchment paper, small bowl, whisk, measuring spoons

### Ingredients

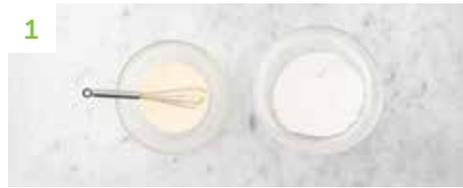
	2 Person
All-Purpose Flour	1½ cups
Navel Orange	1
Dried Cranberries	½ cup
Baking Powder	2 tsp
White Sugar	3½ tbsp
Honey	1 tbsp
Cream	237 ml
Cream Cheese	86 g
Kiwi	1
Red Grapes	170 g
Egg	1
Gala Apple	1
Unsalted Butter*	6 tbsp
Salt*	

\* Pantry items

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### 1 Prep

- Prepare a parchment-lined baking sheet.
- Zest **orange**.
- Add **dried cranberries** and **enough warm water** to cover by ½ inch to a small bowl. Set aside.
- Whisk together **flour**, **2 tsp baking powder**, **3 tbsp sugar** and **½ tsp salt** in a large bowl.
- Whisk together **three-quarters of the cream**, **egg**, **orange zest** and **2 tsp honey** in a medium bowl.



### 3 Make fruit salad

- Meanwhile, juice **half the orange**. Cut **remaining orange** into segments.
- Halve **grapes**.
- Halve, peel, then cut **kiwi** into ½-inch half-moons.
- Core, then cut **apple** into ½-inch pieces.
- Whisk together **orange juice** and **remaining honey** in another large bowl. Add **orange segments**, **grapes**, **apple** and **kiwi**, then toss to combine.



### 2 Make muffin top batter and bake

- Remove **butter** from the freezer, then, using the largest side of a box grater, grate **butter**.
- Add **grated butter** to the bowl with **flour mixture**. Stir until **butter** is completely coated in **flour**.
- Drain **cranberries**. Add **cream mixture** and **cranberries** to the large bowl with **butter** and **flour**. Stir gently until combined. Using 2 large spoons, scoop **batter** onto the prepared baking sheet in **6 large mounds**.
- Brush **2 tbsp milk** onto **muffin tops**, then sprinkle **1 tsp sugar** over **each muffin top**.
- Bake **muffin tops** in the **middle** of the oven until golden-brown, 15-18 min.



### 4 Make whipped cream cheese and serve

- Add **cream cheese**, **remaining cream** and **1 tsp sugar** to another medium bowl. Using an electric mixer or hand whisk, beat until stiff peaks form, 1-2 min. Transfer **whipped cream cheese mixture** to a small dish.
- Divide **cranberry-orange muffin tops** and **fruit salad** between plates.
- Serve **whipped cream cheese** on the side.

# Chapeaux de muffins moelleux

## canneberge-orange

avec fromage à la crème fouetté et salade de fruits frais

35 minutes

### D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Faire durcir 6 c. à soupe de beurre non salé au congélateur pendant 10 min. Laver et sécher les fruits et légumes.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, 2 moyens bols, couteau éplucheur, pinceau en silicone, zesteur, râpe à quatre faces, 2 grands bols, papier parchemin, petit bol, fouet, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Orange navel	1
Canneberges séchées	½ tasse
Poudre à pâte	2 c. à thé
Sucre	3 ½ c. à soupe
Miel	1 c. à soupe
Crème	237 ml
Fromage à la crème	86 g
Kiwi	1
Raisins rouges	170 g
Oeufs	1
Pomme Gala	1
Beurre non salé*	6 c. à soupe
Sel*	

\* Essentiels à avoir à la maison

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



### Préparer

- Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
- Zester l'**orange**.
- Mettre les **canneberges séchées** dans un petit bol, puis ajouter ce qu'il faut d'**eau tiède** pour les couvrir de 1 cm (½ po). Réserver.
- Dans un grand bol, fouetter la **farine**, **2 c. à thé de poudre à pâte**, **3 c. à soupe de sucre** et **½ c. à thé de sel**.
- Dans un moyen bol, fouetter les **trois quarts** de la **crème**, l'**œuf**, le **zeste d'orange** et **2 c. à thé de miel**



### Faire la salade de fruits

- Entretemps, presser la **moitié** de l'**orange**. Couper le **reste** de l'**orange** en quartiers.
- Couper les **raisins** en deux.
- Couper le **kiwi** en deux, le peler, puis le couper en demi-lunes de 1 cm (½ po).
- Épipiner la **pomme**, puis la couper en morceaux de 1 cm (½ po).
- Dans un autre grand bol, fouetter le **jus d'orange** et le **reste** du **miel**. Ajouter les **quartiers d'orange**, les **raisins**, la **pomme** et le **kiwi**, puis remuer pour combiner.



### Faire le mélange et cuire les chapeaux de muffins

- Sortir le **beurre** du congélateur, puis le râper sur la face de la râpe où se trouvent les plus gros trous. Ajouter le **beurre râpé** au **mélange de farine**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** soit entièrement recouvert de **farine**.
- Égoutter les **canneberges**. Ajouter le **mélange de crème** et les **canneberges** dans le bol qui contient le **beurre** et la **farine**. Remuer délicatement pour combiner. À l'aide de deux grosses cuillères, mettre le **mélange** sur la plaque à pâtisserie de manière à former **6 monticules**. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les **chapeaux de muffins** de **2 c. à soupe de lait**, puis saupoudrer chaque **chapeau de muffin** de **1 c. à thé de reste** du **sucre**.
- Cuire les **chapeaux de muffins** au **milieu** du four, jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 15 à 18 min.



### Faire le fromage à la crème fouetté et servir

- Dans un moyen bol, mettre le **fromage à la crème**, le **reste** de la **crème** et **1 c. à thé de sucre**. À l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet, battre jusqu'à la formation de pics fermes, 1 ou 2 min. Transférer le **mélange de fromage à la crème fouetté** dans un petit bol.
- Répartir les **chapeaux de muffins canneberge-orange** et la **salade de fruits** dans les assiettes. Servir le **fromage à la crème fouetté** en accompagnement.