



WOW! Muffins aux fruits (framboises, fraises et mangues)

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - COLLATIONS - DÉJEUNERS-BRUNCHS



NOMBRE DE PORTION : 18

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15-18 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 ½ de farine
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de sel
- 1 c. table de poudre à pâte
- 2 œufs
- 1 tasse de yogourt grec
- 1 c. thé de lait
- 1 tasse de sucre
- 8 c. table (120 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1 c. thé de vanille
- 1 ½ de fruits, décongelés, égouttés

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
3. Dans un autre bol, fouetter les ingrédients humides (sauf les fruits).
4. Mélanger les ingrédients secs aux ingrédients humides. Ne pas trop mélanger. Juste assez pour

les incorporer ensemble.

5. Ajouter les fruits et mélanger délicatement, mais pas trop.
6. Diviser le mélange dans 18 moules à muffins (en silicone, en papier ou dans des moules graissés).
7. Cuire sur la grille du centre pendant 15-18 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec.