



Muffins aux petits fruits pour passer ses restes de congélo !

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



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 c. table de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- ½ tasse de cassonade
- 1 tasse de yogourt à la vanille
- 1 œuf
- ¼ tasse d'huile de canola
- 1 1/2 à 2 tasses de petits fruits, décongelés et égouttés
- Moules en papier ou en silicone

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Déposer des moules en papier ou en silicone dans le moule à muffins.
3. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Dans un autre bol, fouetter la cassonade, le yogourt, l'œuf et l'huile.
5. Ajouter le mélange de farine au mélange de yogourt et bien mélanger sans trop brasser.
6. Ajouter les petits fruits et mélanger délicatement.

7. Remplir 12 moules à muffins et enfourner le tout pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.