MUFFINS AUX PETITS FRUITS

PRÉPARATION : 10 minutes • CUISSON : 25 minutes • PORTIONS : 12 portions

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de farine blanche
- 250 ml (1 tasse) de farine de blé entier
- 125 ml (½ tasse) de son d'avoine
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 2 ml (½ c. à thé) de sel
- 2 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle
- 60 ml (¼ tasse) de canneberges séchées
- 2 blancs d'œuf
- 80 ml (1/3 tasse) de cassonade tassée
- 180 ml (¾ tasse) de lait 1% m.g.
- 60 ml (¼ tasse) d'huile de canola
- 60 ml (¼ tasse) de compote de pommes non sucrée
- 10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

DIRECTIONS

Préchauffer le four à 375°F.

Dans un grand bol, mélanger les farines, le son d'avoine, la poudre à pâte, le sel, le bicarbonate de soude, la cannelle et les canneberges. Réserver.

Dans un autre bol, mélanger les blanc d'oeuf, la cassonade, le lait, l'huile, la compote, le zeste de citron et la vanille.

Incorporer les ingrédients liquides et les fruits congelés au ingrédients secs. Brasser lentement et juste assez pour humecter.

Verser dans des moules à muffins huilés.

Cuire environ 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des muffins en ressorte propre.