Muffins Pogo

Ingrédients
1 1/4 tasses de farine de maïs
1 1/4 tasses de farine tout usage
2 c. à table de sucre (moi 1 1/2 c. à soupe de splenda)
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de moutarde en poudre
1 c. à thé de sel
2 1/4 tasses de lait
3 oeufs
2 c. à table d'huile
12 saucisses à hot dog coupées en morceaux de 2 cm de long

Préparation
1)Huiler 18 compartiments de moules à muffins.

2)Dans un grand bol, mélanger la farine de maïs, la farine tout usage, le sucre, la poudre à pâte, la moutarde sèche et le sel.

3)Ajouter le lait, les oeufs et l'huile et mélanger jusqu'à ce que la pâte n'ai plus de grumeaux.

4)Verser 1/4 de tasse de pâte dans les compartiments (remplir au 3/4 le moule).

5)Mettre 3 bouts de saucisses par muffins.

6)Cuire au four à 375F pendant 20 à 25 minutes. Retirer des moules et laisser refroidir.
source: Karine Bergeron par Tous à vos chaudrons

Note: Le seul changement apporté, est d'avoir remplacé la quantité de sucre pour 1 1/2 c. à soupe de splenda et d'avoir taillée les saucisses en plus petits morceaux afin qu'il en ait plus dans chacun des muffins.

Aussi; Se congèle donc parfait pour ajouter au lunch les matins pressés!

http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/ Les mille et un délices de Lexibule