

Muffins aux framboises et au citron (Le palais gourmand)

Vous trouverez entre parenthèses, mes petits changements. Donne 12-14 muffins.

Muffins:

2 tasses de farine (**mis 1 3/4 tasse**)

1/2 tasse de cassonade

1 1/2 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé de sel

1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

1 sachet de flocons d'avoine à saveur d'érable et cassonade (**1/4 tasse nature**)

1 c. à table de zeste de citron râpé

2 œufs

1/3 tasse d'huile végétale

1 c. à thé de vanille

1 1/4 tasse de babeurre (**moi crème sûre**)

1 tasse de framboises fraîches

Garniture croustillante:

1/4 tasse de flocons d'avoine

1/4 tasse de cassonade

1/4 tasse de pacanes hachées (**pas mis**)

2 c. à table de beurre

Préchauffer le four à 375°F. Dans un grand bol, mélanger la farine, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, le sel, les flocons d'avoine et le zeste de citron. Réserver. Dans un autre bol, battre les œufs avec l'huile, la vanille et le babeurre (crème sûre). Ajouter aux ingrédients secs.

Mélanger à la cuillère pour humecter la pâte. Incorporer délicatement les framboises. Répartir la pâte dans douze moules à muffins graissées ou tapissées de moules en papier. Mélanger les ingrédients de la garniture croustillante et parsemer le dessus des muffins de ce mélange. Cuire dans le haut du four 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre.