

Muffins aux zucchini et au citron

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1/2 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de yogourt grec nature
- 2 tasses de sucre
- Jus d'un citron
- 3 oeufs
- 3 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 2 tasses de zucchini, râpés et égouttés de leur eau
- Zeste d'un citron
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Déposer des caissettes en silicone dans des moules à muffins.
3. Dans un grand bol, mélanger le beurre, l'huile, le yogourt, le sucre et le jus de citron.
4. Ajouter les oeufs et bien incorporer. Réserver.
5. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs.
6. Ajouter les ingrédients secs au mélange humide.
7. Bien mélanger sans trop brasser.
8. Ajouter les zucchini, le zeste de citron et la vanille. Brasser.
9. Déposer dans les caissettes et cuire de 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 22 à 25 minutes

Portions: 24 muffins

Source: C'est l'heure du lunch!

Imprimer la recette