

# Muffins aux carottes et canneberges

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 3 tasses de farine tout usage
- 1 1/2 tasse de flocons d'avoine instantanés
- 6 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 3 c. à thé de canelle
- 1 1/2 tasse d'huile végétale
- 2 1/4 tasse de cassonade
- 3 tasses de carottes râpées
- 6 oeufs battus
- 1 tasse de canneberges hachées
- 1 1/2 tasse de graines de tournesol grillées non salées
- 3/4 tasse de lait
- 3/4 tasse de yogourt grec nature

## Préparation

1. Dans un bol, mélanger la farine, l'avoine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et la canelle. Réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger l'huile, les oeufs et la cassonade. Ajouter les carottes, les canneberges et les graines de tournesol.
3. Ajouter les ingrédients secs en alternance avec le lait.
4. Ajouter le yogourt et bien mélanger.
5. Verser dans des moules et cuire à 350F pour 30 minutes. Si ce sont des muffins moyens, cuire 24 minutes.

Portion: 24 gros muffins ou 34 moyens muffins

Source: Geneviève Deschênes