

Muffins aux pommes et fromage cottage (Le palais gourmand)

1 1/2 tasse de farine de blé entier ou farine tout-usage
1/2 tasse de sucre
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
1 tasse fromage cottage à 1% M.G.
1/2 tasse de bleuets, frais ou congelés (mis 1 tasse de pommes râpées)
1/4 tasse d'huile
1/4 tasse de lait
1 1/2 c. à thé de cannelle (mon ajout)
1 oeuf
1 c. à thé de vanille

Préchauffer le four à 190°C (375° F), j'ai chauffé à 360°. Tapisser de caissette un moule contenant 12 muffins, réserver. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs (farine, sucre, poudre à pâte, bicarbonate et sel). Dans un autre bol, mélanger le reste des ingrédients et les verser sur les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Verser dans les moules et cuire environ 20 minutes.