

MUFFINS EXPLOSIONS DE FRUITS



Ingrédients :

1 3/4 tasse de farine
1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/3 tasse d'huile
3/4 tasse de sucre
1 oeuf
3/4 tasse de lait
1 c. à thé de vanille
1 1/2 tasse de fruits semi-congeler

Préparation :

Dans un grand bol mélanger : farine, poudre à pâte, et sel.

Dans un autre bol mélanger : l'huile, sucre, l'oeuf, et le lait.

Ajouter les ingrédients liquides aux sec. remuer pour humecter

Ajouter délicatement les fruits.

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 350° F durant 20 à 25 minutes.

Note :

Si vous avez des fruits qui sont gros les couper surtout les fraises, sinon vous aurez des muffins mouillés

Portion :

12 petits muffins