

Muffins à l'éable

Ingédients:

1 tasse de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
3/4 tasse de yogourt nature
1 c. à thé de bicarbonate de soude
3/4 tasse de cassonade
1 oeuf
1/2 tasse d'huile
1 c. à thé d'essence de vanille
3/4 tasse de sirop d'éable
1 tasse de flocons de son

Préparation:

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer 12 à 18 moules à muffins.

Dans un premier bol, mélanger la farine, la poudre à pête et le sel. Réserver.

Dans un second bol, mélanger le yogourt et le bicarbonate de soude. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger la cassonade, l'oeuf et l'huile. Incorporer le premier mélange en alternant avec le yogourt.

Ajouter l'essence de vanille, le sirop d'éable et les flocons de son.

Remplir les moules à muffins au 3/4 de la pâte. Cuire au centre du four 35 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)