

Muffins à l'avoine et aux raisins de Lucie Boivin (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1 tasse de farine de blé entier
- 1 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1/2 tasse de cassonade
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 3/4 tasse de raisins secs
- 1 tasse de lait de beurre *
- 1/3 tasse d'huile de canola
- 1 oeuf, légèrement battu

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F (180C). Chemiser 12 moules à muffins de caissettes en papier.
2. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs et les raisins. Réserver.
3. Dans un autre bol, verser le lait de beurre, l'huile, l'oeuf et bien mélanger. Ajouter aux ingrédients secs et mélanger délicatement à la spatule jusqu'à ce que le mélange soit à peine humide.
4. Répartir la pâte dans les moules et cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser tiédir. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

**Note de Ricardo: A défaut de lait de beurre, faites un mélange avec moitié lait et moitié yogourt nature ou ajoutez 1 c. à soupe de jus de citron à 1 tasse de lait.*

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Refroidissement: 1 heure

Quantité: 12

Source: Ricardo, Cuisiner avec les Canadiens. Recette de Lucie Boivin, Fondation des Canadiens