

Muffins blé, avoine et bleuets (Bedon Gourmand)

Ce matin, Kéliane voulait avoir des muffins aux bleuets car c'est trop bon maman des muffins aux bleuets!!! Alors je commence à fouiner pour savoir quelle recette je pourrais bien prendre. À trop avoir de livres et de magazines de cuisine, on fait une recette une fois et on l'oublie presque. Je suis donc tombée sur celle-ci de [Rose Madeleine](#). Je l'avais fais qu'une fois mais ô combien ces muffins sont délicieux. Le petit croustillant sur le dessus me fait penser à une croustade aux pommes. Nous avons tous adoré, sans exception. Je vous avertis....ces muffins font des miettes partout!!!

Ingrédients

- 1 tasse de farine de blé entier
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de canelle
- 3/4 tasse de flocons d'avoine
- 1/4 tasse de Splenda (Rose Madeleine donnait le choix de remplacer par de la cassonade. C'est ce que j'ai fait)
- 1/4 tasse de cassonade
- 1 oeuf
- 1 tasse de lait
- 1/4 tasse de beurre fondu
- 1 tasse de bleuets (j'ai utilisé congelés)

Garniture

- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de flocons d'avoine

Préparation

1. Préchauffer le four à 375F.
2. Mélanger tous les ingrédients ensemble.
3. Dans un autre bol, mélanger l'oeuf, le lait et le beurre.
4. Ajouter les ingrédients secs. Na pas trop brasser. Il faut juste que le mélange soit homogène.
5. Incorporer les bleuets doucement pour ne pas que vos muffins deviennent bleus!!
6. Mettre dans des moules graissés et ajouter la garniture sur le dessus des muffins.
7. Cuire environ 20 minutes