

MUFFINS EXPLOSION DE FRUITS

Ingrédients : pour 12 portions

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (210 g) de farine
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de sel
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile
- $\frac{3}{4}$ tasse (150 g) de sucre
- 1 œuf
- $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 2 tasses (285 g) de fruits semi-congelés (j'ai fait un mélange de fraises, cerises, bleuets)
- Environ $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de confiture de fraises, ou autres confitures de votre choix

Préparation :

- Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel et réserver.
- Dans un grand bol, mélanger l'huile, le sucre, l'œuf, la vanille et le yogourt.
- Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides.
- Incorporer doucement les fruits sans trop mélanger.
- Verser la moitié de la pâte dans le moule, ajouter 1 c. à thé (5 ml) de confiture dans chacune des cavités et recouvrir du reste de la préparation à muffins.
- Cuire à 350°F (180°C) de 20 à 25 minutes.

Source : déclinaison - « La cuisine de Linda » vu chez « Le plaisir des papilles »

<http://cuisinedelinda.blogspot.ca/2007/10/muffin-explosion-de-fruits.html>

<http://chezchoupinetteleplaisirdespapilles.blogspot.ca/2010/08/muffins-explosions-de-fruits.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 25 octobre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/10/muffins-explosion-de-fruits.html>