



Pour 12 muffins

375 g (2 et 1/2 tasses) de farine

150 g (3/4 tasse) de sucre

10 ml (2 cuillères à thé) de poudre à pâte (levure chimique)

5 ml (1 cuillère à thé) de bicarbonate de soude

2,5 ml (1/2 cuillère à thé) de sel

120 g (1/2 tasse) de beurre

310 ml (1 1/4 tasses) de [yogourt grec vanille-citron de Yoplait](#)

2 oeufs battus

Le jus d'1 citron

250 ml (1 tasse) de cerises séchées

Préchauffer le four à 400°F (200°C).

Chemiser un moule à muffins de 12 caissettes en papier. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate et sel.

Ajouter le beurre et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux.

Dans un autre bol, combiner le yogourt, les oeufs et le jus de citron.

Ajouter aux ingrédients secs et bien mélanger ensemble.

Ajouter les cerises séchées et mélanger délicatement.

Déposer le mélange dans les caissettes en papier, puis enfourner pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre et que le dessus soit bien doré.