

Muffins à l'avoine et cassonade

- Les muffins absolument délicieux à l'avoine et à la cassonade!



Ingrédients :

- 1 gros œuf
- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- 3/4 de tasse (190 ml) de flocon d'avoine à l'ancienne (du gruau, mais pas l'instantané)
- 1/2 tasse (125 ml) de lait ou **lait d'amandes**
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse de Yogourt grec ou **Crème sure**
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en France)
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C). Vaporiser votre moule à muffins d'une huile style Pam. Note : votre moule est pour 12 muffins, mais cette recette est pour 10 muffins.
2. Dans un grand bol, ajouter tous les ingrédients et mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Verser de façon égale dans les moules à muffins.
4. Faire cuire pendant 20 minutes.
5. Laissez refroidir.
6. Se conserve dans un pat hermétique pour une semaine ou jusqu'à 6 mois dans le congélateur.



Ces muffins sont vraiment super faciles à faire et sont absolument délicieux! Ils se conservent longtemps en plus...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)