

Muffins explosion de fruits (style Tim Hortons)

- Recette secrète de muffins explosion de fruits (style Tim Hortons!)



Ingrédients :

- 1 tasse et 3 / 4 (440 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère et demie à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/3 de tasse (80 ml) d'huile végétale
- 3/4 tasse (190 ml) de sucre
- 1 œuf
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse et demie (375 ml) de fruits semi-congelés

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte ainsi que le sel.
3. Dans un autre bol, bien mélanger l'huile, le sucre, le lait, l'œuf ainsi que la vanille.
4. Combinez les deux bols ensemble et mélangez vigoureusement jusqu'à ce que ça soit homogène.
5. Ajouter les fruits semi-congelés.
6. Verser dans les moules à muffins que vous avez préalablement graissés. Chaque moule devrait être rempli au trois quarts.
7. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que vous insériez un cure-dent à l'intérieur et qu'il en ressorte sec.

Bon appétit!

“

Ces petits muffins-là sont vraiment très très bons. C'est rafraîchissant et ça se mange bien en dessert ou pour déjeuner (avec son café!).

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