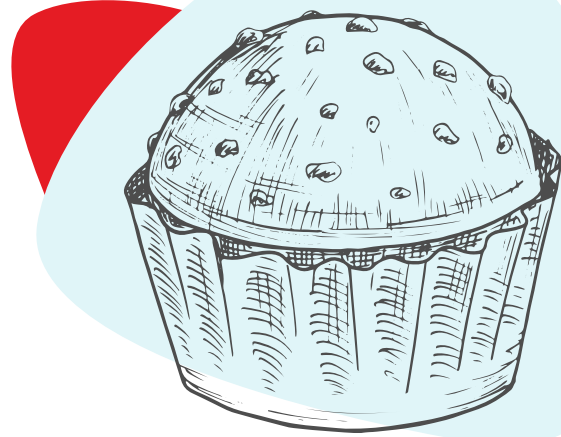


Recette parfaite
pour la cuisine collective

Muffins aux bleuets



Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Portions de la recette de base : 12 muffins
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Préparation

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Farine tout usage non blanchie	375 ml (1 ½ tasse)		
Flocons d'avoine à cuisson rapide	250 ml (1 tasse)		
Cassonade	250 ml (1 tasse)		
Poudre à pâte	10 ml (2 c. à thé)		
Sel	2 ml (½ c. à thé)		
Yogourt nature 2 %	250 ml (1 tasse)		
Huile de canola	125 ml (½ tasse)		
Oeufs	2		
Extrait de vanille	5 ml (1 c. à thé)		
Gros bleuets frais ou surgelés	500 ml (2 tasses)		

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 °F. Chemiser 12 moules à muffins de caissettes de papier ou de silicone.

Dans un bol, mélanger la farine, l'avoine, la cassonade, la poudre à pâte et le sel.

Dans un autre bol, mélanger au fouet le yogourt, l'huile, les œufs et la vanille jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer les ingrédients secs en remuant à la cuillère de bois ou à la spatule jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de farine. Ajouter les bleuets.

Répartir la pâte dans les moules à muffins jusqu'au bord.

Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.

Laisser tiédir dans le moule.

Source : Ricardo Cuisine

