



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Muffins complets à la fraise et à la banane

Ingédients :

2 oeufs

1/2 tasse de compote de pomme

1/4 tasse d'huile végétale

3/4 tasse de cassonade

1 c. à thé d'extrait de vanille

3 bananes écrasées

2 tasses de farine de blé entier

1 c. à thé de bicarbonate de soude

1 c. à soupe de cannelle moulue

1 tasse de fraises tranchées surgelées

Méthodes :

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Graisser une plaque à muffins ou la garnir de petits moules en papier individuels. Dans un grand bol, battre ensemble les œufs, la compote, l'huile, la cassonade, la vanille et les bananes. Dans un autre bol, tamiser la farine avec le bicarbonate de soude et la cannelle et incorporer à la préparation liquide sans trop mélanger. Ajouter délicatement les fraises et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient réparties de façon homogène dans la pâte. Verser la préparation dans les moules à muffins. Cuire au four préchauffé pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus des muffins s'enfonce légèrement lorsque l'on appuie à peine dessus. Laisser refroidir avant de démouler.

Astuces :

