

MUFFIN AUX PÊCHES ET AUX GRAINES DE PAVOT

Site internet de Coup de pouce

Portions : 12 muffins

Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min.

Ingrédients

- ✓ 1³/₄ tasse de farine tout usage
- ✓ 1 tasse de farine de blé entier
- ✓ 1/2 tasse de cassonade tassée
- ✓ 4 c. à thé de graines de pavot
- ✓ 1 c. à table de poudre à pâte
- ✓ 2 c. à thé de zeste d'orange
- ✓ 1/2 c. à thé de bicarbonate de sodium
- ✓ 1/2 c. à thé de noix de muscade râpée
- ✓ 1/2 c. à thé de sel
- ✓ 1 1/2 tasse de yogourt nature réduit en matières grasses
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1/3 tasse d'huile végétale
- ✓ 1 1/2 tasse de pêches pelées et hachées, bien éponnées

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger la farine tout usage, la farine de blé entier, la cassonade, les graines de pavot, la poudre à pâte, le zeste d'orange, le bicarbonate de sodium, la muscade et le sel.
2. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le yogourt, les œufs et l'huile. Verser le mélange de yogourt sur les ingrédients secs. Ajouter les pêches et mélanger délicatement jusqu'à ce que la préparation soit homogène, sans plus.
3. Répartir la pâte dans des moules à muffins tapissés de moules en papier (Bien les remplir)
4. Cuire au centre du four préchauffé à 400°F (200°C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des muffins soit ferme au toucher. Laisser refroidir les moules sur une grille pendant environ 5 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement.



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy