

Muffins à Mojo

Préparation : 15 min.

Cuisson : 17 à 18 min.

Portions : 10 à 12 muffins



Ce qu'il vous faut

- 1 ½ tasse de farine
- ¾ tasse de sucre
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate soude
- 1 oeuf
- ½ tasse d'huile végétale
- ¾ tasse de lait
- 1 tasse de pépites de sucre d'érable

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F
2. Chemiser un moule à muffins à 12 cavités de caissettes de papier, ou de silicone.
3. Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Ajouter le sucre et mélanger.
4. Dans un grand bol, fouetter l'œuf, puis ajouter l'huile végétale et le lait. Ajouter le mélange d'ingrédients secs, et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient tout juste humectés. Ajouter les pépites d'érable, et mélanger une dernière fois.
5. Verser la pâte dans les caissettes, et mettre au four de 17 à 18 minutes. Laisser refroidir et démouler.