

## Muffin explosion de fruits

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps total : 25 min

Portions : 12

### Ingrédients

1 3/4 tasse farine (1 tasse farine Brodé XXX et 3/4 tasse farine de blé)

1 1/2 c. à thé poudre à pâte

1/2 c. à thé sel

1/3 tasse huile

3/4 tasse sucre

1 oeuf

3/4 tasse lait

1 c. à thé vanille

1 1/2 tasse fruits semi-congelés

### Préparation

1. Dans un grand bol mélanger: farine, poudre a pâte, et sel.
2. Dans un autre bol mélanger: l'huile, sucre, l'oeuf, et le lait.
3. Ajouter les ingrédients liquides aux secs, remuer pour humecter
4. ajouter délicatement les fruits
5. Cuire a 350°F, 20 à 25 minutes.

Commentaire de l'auteur : Si vous avez des fruits qui sont gros les couper surtout les fraises, sinon vous aurez des muffins mouillé délicieux

Ce sont les meilleurs !!!!!!!!!!!!!!!!