

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 18



## Muffins aux fruits (framboises, fraises et mangues)

### Ingrédients :

- 2 ½ de farine
- ½ c. thé de bicarbonate de soude
- ½ c. thé de sel
- 1 c. table de poudre à pâte
- 2 œufs
- 1 tasse de yogourt grec
- 1 c. thé de lait
- 1 tasse de sucre
- 8 c. table (120 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1 c. thé de vanille
- 1 ½ de fruits, décongelés, égouttés

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
3. Dans un autre bol, fouetter les ingrédients humides (sauf les fruits).
4. Mélanger les ingrédients secs aux ingrédients humides. Ne pas trop mélanger. Juste assez pour les incorporer ensemble.
5. Ajouter les fruits et mélanger délicatement, mais pas trop.
6. Diviser le mélange dans 18 moules à muffins (en silicone, en papier ou dans des moules graissés).
7. Cuire sur la grille du centre pendant 15-18 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/04/wow-muffins-aux-fruit-framboises-fraises-et-mangues.html>