



Muffins aux fruits rouges



Pour 6 muffins :

- 60g de farine fluide
- 50g de flocons d'avoine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café rase de levure
- 1 petit bol de fruits rouges surgelés
- 1 yaourt à la cerise
- 1 oeuf

Préchauffer le four à 165°C. Dans un saladier, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la levure et le sucre. Battre l'œuf avec le yaourt dans un bol. Verser ce mélange dans le précédent et mélanger rapidement à l'aide d'une fourchette, sans fouetter. (Le mélange ne doit pas être homogène) Incorporer les fruits rouges à la préparation. Verser la pâte dans des mini moules à muffins en silicone et enfourner pour 20 à 30min.