

Muffins au son

1 tasse de farine Purity tamisée
½ c. à thé de soda à pâte
2 c. à thé de poudre à pâte
1/3 de tasse de cassonade
½ c. à thé de sel
1 ½ tasse de son Purity
½ tasse de dattes dénoyautées
1 œuf
1 tasse de lait sur
2 c. à table de graisse fondue

Tamiser ensemble la farine, le soda à pâte, la poudre à pâte, la cassonade et le sel. Ajouter le son et les dates. Mélanger l'œuf battu avec le lait et la graisse fondue et refroidir. Faire une fontaine au centre des ingrédients secs, y verser tout à la fois le liquide et délayer vivement juste assez pour humecter les ingrédients secs (le mélange ne doit pas être lisse). Remplir aux 2/3 les moules à muffins bien graissés. Cuire aussitôt au four à 400F de 20 à 25 minutes.