

# Muffins aux petits fruits

## **INGRÉDIENTS**

- 2 oeuf
- 1 tasse de lait
- 1/2 tasse d' huile végétale
- 3/4 tasse de son de blé
- 1 3/4 tasse de farine tout usage
- 3/4 tasse de sucre
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 1/2 tasses de petit fruit (bleuets et/ou framboises) frais ou surgelés

## **PRÉPARATION**

1. Battre les oeufs, le lait et l'huile ensemble.
2. Ajouter le son de blé et laisser reposer 5 minutes.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
4. Ajouter au mélange de son de blé et mélanger délicatement.
5. Incorporer délicatement les fruits.
6. Cuire à 400 °F (200 °C) pendant 20 minutes.