



Muffins aux flocons d'avoine et aux abricots

n°3

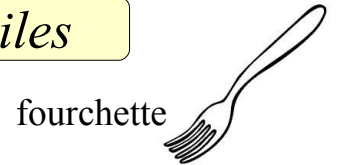
Ingrédients

- 250g de farine
- 100g de flocons d'avoine
- 1 cuill. à soupe de levure chimique
- 125g d'abricots séchés coupés en petits morceaux
- 50g de sucre brun en poudre
- $\frac{1}{2}$ cuill. à café de sel
- 2 œufs moyens battus
- 18 cl de lait
- 5 cuill. à soupe d'huile de tournesol
- 5 cuill. à soupe de miel liquide

Ustensiles



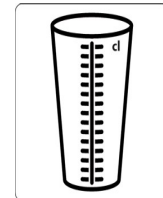
saladier



fourchette



cuillère en bois



verre doseur



caisettes



moule à muffins

1 Dépose les douze caisettes dans les empreintes du moule à muffins. Verse la farine tamisée et la levure chimique dans le saladier, puis ajoute les flocons d'avoine, les abricots séchés, le sucre et le sel. Remue bien le tout et mets de côté.

2 Préchauffe le four à 180°C. Dans le verre doseur, bats à la fourchette les œufs, le lait, l'huile et le miel, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

3 A la cuillère en bois, incorpore le contenu du verre doseur à la préparation dans le saladier, jusqu'à l'obtention d'une préparation avec des grumeaux, mais assez fluide.

4 Remplis les douze caisettes aux deux tiers avec la préparation. Fais cuire les muffins en haut du four pendant 20 à 25 minutes. Laisse-les dans le four pendant quelques minutes avant de les déposer sur une grille pour qu'ils refroidissent.