



## *MUFFIN AUX CANNEBERGES ET AMANDES*

- 1  $\frac{3}{4}$  tasse farine tout usage non tamisée
- $\frac{1}{2}$  tasse farine de blé entier non tamisée
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à table de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de soda
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de muscade
- 1  $\frac{1}{2}$  tasse de canneberges fraîches ou congelées et tranchées
- $\frac{1}{2}$  tasse d'amandes tranchées
- $\frac{1}{3}$  tasse de beurre ou de margarine
- 1 tasse de lait
- 1 œuf

Chauffer le four à 350° F. Graisser 12 moules à muffin.

Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, le soda, le sel et la muscade. Ajouter les canneberges et les mandes. Bien mélanger le tout et mettre de côté.

Faire fondre le beurre. Ajouter le lait pour le refroidir et y battre l'œuf. Incorporer ce mélange liquide à l'autre mélange.

Remplir les moules à muffin et mettre au four pour 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'une tige insérée au centre du muffin en ressorte propre.

Donne 12 muffins.