

Muffins au miel, argousier

Pour 12 muffins

4 c. à table beurre

2 tasses farine

1½ c. à thé soda à pâte

5 c. à table miel

½ tasse yogourt nature

½ tasse jus d'argousier

1 oeuf

Préparation

Préchauffer le four à 160° Garnir de moule à muffins avec des contenants de papier.

Faire fondre le beurre et le miel au four à micro-ondes. Laisser refroidir. Mélanger la farine et le soda à pâte. Mélanger le yogourt nature, le jus d'argousier et l'oeuf. Rassembler les trois mélanges ensemble, brasser sans excès. Mettre la pâte dans les moules à l'aide d'une cuillère à crème glacée. Cuire durant 25 minutes.