

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Muffins fraise rhubarbe



Source : O.délices.com

Pour 12 à 15 muffins

170 g de farine (1 tasse un peu plus...)
50 g de flocons d'avoine (1/2 tasse)
100 g de cassonade (2/5 tasse)
1 sachet de levure chimique (1/3 oz)
1 œuf
15 cl de lait de soja (à trouver en magasin bio ou supermarché)
120 g de rhubarbe coupée en cubes (1 tasse)
140 g de fraises coupées en morceaux (1 tasse)



Dans un saladier, mélangez la farine, les flocons d'avoine, la cassonade et la levure.

Dans un autre saladier ou dans le Thermomix (avec le fouet), battez l'œuf avec le lait de soja **20 sec VIT 3,5**.

Incorporez les fraises et la rhubarbe. Mélangez les 2 préparations jusqu'à ce qu'elles soient homogènes. Ne mélangez pas trop. Dans le Thermomix, mélanger **VIT 2 fonction Sens Inverse** pendant quelques secondes.

Versez le mélange dans des moules à muffins huilés ou beurrés (ou silicone sans beurrer). Enfournez 15 à 20 min à 200°C.