

Muffins au sarrasin et aux cerises séchées

(pour 9 muffins)

1 tasse de farine de sarrasin

2 ½ c.à.s de levure

¼ tasse de sucre

2 oeufs battus

1 ¼ tasse de lait écrémé

¼ tasse de beurre salé fondu

Préchauffez le four à 205 °C. Combinez la farine, la levure et le sucre d'un côté. Séparément, mélangez les oeufs, le lait et le beurre fondu ensemble. Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients solides. Ajoutez deux poignées de cerises séchées préalablement gonflées dans un peu d'eau chaude. Répartissez la pâte dans des empreintes à muffins en silicone (ou normales et beurrées) et cuisez 15 à 20 minutes.