

## PETITS MOELLEUX au SON d'AVOINE aux RAISINS



90 g de son d'avoine  
2 oeufs  
1 cuill à soupe de maïzéna  
100 g de fromage blanc 0%  
1 cuill à soupe de sirop d'agave  
1 cuill à café de levure chimique  
Raisins secs (à votre convenance).

Mélanger le son d'avoine, la maïzéna et la levure.

Dans un autre récipient mélanger les oeufs avec le fromage blanc, et le sirop d'agave.

Mélanger les deux préparations ensemble et ajouter les raisins secs.

Remplir des moules à muffins, pour ma part j'ai utilisé le moule à mini-muffins (Demarle) c'est très pratique et la proportion des mini-muffins est idéale et enfourner pour 15 minutes.

**Swinguette49**

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.