

Muffin au cassis, avoine et pépites de chocolat

Préparation : **15 min** Cuisson : **22 min** Portions : **12**

Ingrédients

6 c. à soupe (90 g) de beurre
1 tasse (225 g) de sucre blanc ou de cassonade
1 1/2 tasse (260 g) de farine, tamisée
1/2 tasse (55 g) de gruau (flocons d'avoine)
1/2 c.à thé (2,5 g) de sel
1 c.à thé de bicarbonate de soude
1 c.à thé de poudre à pâte
1 1/2 tasse (225 g) de cassis frais ou congelés
1/2 tasse de pépite de chocolat (meilleur avec du chocolat noir)
2 oeufs
1/2 tasse (125 ml) de lait
1 c.à thé (5 ml) de vinaigre blanc
1/2 c.à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille

Étapes :

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
2. Dans un bol, défaire le beurre en crème puis ajouter le sucre. Ajouter la farine, le sel, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte. Bien mélanger.
3. Ajouter les cassis et les pépites de chocolat et les enrober du premier mélange. Faire un puit au centre du mélange.
4. Dans un autre bol, battre légèrement les oeufs, le lait, la vanille et le vinaigre ensemble. Verser ce liquide au centre du puits du premier mélange. Mêler le tout doucement, sans brasser.
5. Déposer le mélange dans des moules à muffins graissés ou avec papier.
6. Cuire à 375°F (190°C) sur la grille du haut pendant 25-27 minutes.