



MUFFIN AUX HARICOTS BLANCS

	Petits moules	Moules réguliers
Temps de cuisson :	8 à 12 minutes	18 à 20 minutes
Portions :	40 à 50	12 à 24

Ingrédients

1 tasse de raisins ou canneberges secs	1 tasse d'eau bouillante
3 œufs	1/2 tasse d'huile
1/2 tasse de compote de fruits	1 tasse de petits haricots blancs cuits
1/2 tasse de sucre brun	1/2 c. à table de sel
3 tasses de farine au choix	1 c. à thé de vanille
1 c. à thé de soda	1/2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de cannelle	1 c. à thé de muscade
1 c. à thé de clou de girofle	1 tasse de noix hachées ou pépite de chocolat

Préparation

- Préchauffez votre four à 425° F.
- Verser eau bouillante sur les raisins, réserver.
- Dans un grand bol, mélanger : farine, sel, soda, poudre à pâte, épices et pépite ou noix.
- Au robot culinaire, mélanger : œufs, huile, haricots, sucre et vanille.
- Ajouter au mélange de farine : les raisins avec l'eau, puis le mélange humide.
- Ne pas trop mélanger.
- Beurrer les moules et remplir.