

MUFFINS SALÉS « TOUSKI »



Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min / Rendement : 24 muffins

Ingrédients :

4 tasses de farine
3 c. à soupe de poudre à pâte
1 tasse de yogourt nature
1 tasse de lait
4 œufs battus
½ tasse de beurre fondu
1 tasse de fromage râpé
1 tasse de jambon
3 oignons verts
1 tasse de carotte râpées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte.
3. Dans un autre bol, fouetter le yogourt, le lait, les œufs et le beurre. Incorporer la préparation liquide aux ingrédients secs.
4. Ajouter le fromage et les autres ingrédients puis mélanger doucement.
5. Répartir la préparation dans un moule à muffins beurré ou recouvert de caissettes en papier.
6. Faire cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés.