

# Muffins au miel, argousier et canneberges séchées

Pour 12 muffins

4	c. à table	beurre
2	tasses	farine
1½	c. à thé	soda à pâte
5	c. à table	miel
½	tasse	yogourt nature
½	tasse	jus d'argousier
1		œuf
½	tasse	canneberges séchées

## Préparation

Préchauffer le four à 375°F Garnir de moule à muffins avec des contenants de papier.

Faire fondre le beurre et le miel au four à micro-ondes. Laisser refroidir. Mélanger la farine et le soda à pâte. Mélanger le yogourt nature, le jus d'argousier et l'œuf. Rassembler les trois mélanges ensemble, brasser sans excès. Mettre la pâte dans les moules à l'aide d'une cuillère à crème glacée. Cuire durant 25 minutes.