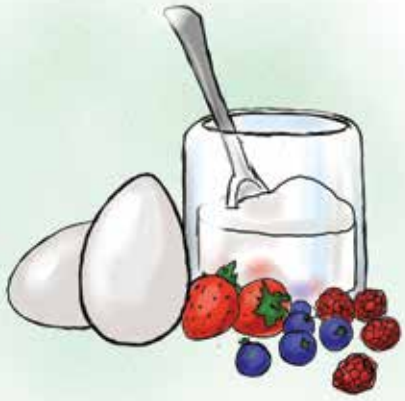
Muffins aux petits fruits

Ingrédients pour 15 muffins :

2	oeufs
1 tasse (250 ml)	lait
½ tasse (125 ml)	huile végétale
1½ tasse (375 ml)	petits fruits frais ou congelés (tranchés si nécessaire)
2½ tasses (625 ml)	farine
¾ tasse (175 ml)	sucre
4 c. à thé (20 ml)	poudre à pâte



Préparation :

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Dans un bol, mélanger les oeufs, le lait et l'huile.
3. Laver les fruits frais. Si les fruits sont congelés, les laisser décongeler à la température de la pièce, ou les mettre quelques minutes au four micro-ondes.
4. Dans un autre bol, mélanger tous les autres ingrédients.
5. Mélanger la préparation de petits fruits avec le mélange d'oeufs.
6. Répartir le mélange dans un moule à muffins. Cuire environ 20 minutes.

ᑲᓇᐱᒻᒥ ᐃᓗᓯᓕᕆᓂᕐᒧᑦ ᑲᑎᒪᔨᑦ
RÉGIE RÉGIONALE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX DU NUNAVIK
NUNAVIK REGIONAL BOARD OF HEALTH AND SOCIAL SERVICES