

# Muffins au miel, argousier et canneberges séchées

Par [Muffins au miel, argousier et canneberges séchées](#)

## Ingrédients

---

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 375o  
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.

Recette suggérée par l'[Association des producteurs d'argousier du Québec](#)