

Muffins au Pommes de terre et Flocons d'avoine

Ingrédients :

1 ¼ Tasse	De pommes de terre bleue cuites et réduites en purée
1 Tasse	De flocons d'avoine
1 Tasse	De lait
2 Tasse	De farine tout usage
1 Tasse	De sucre
1 Cuillère à thé	De poudre à pâte
1 Cuillère à thé	De sel
1 Cuillère à thé	De bicarbonate de soude
¼ Cuillère à thé	De cannelle
¼ Cuillère à thé	De muscade
½ Tasse	De margarine fondue
2 Cuillères à thé	De vanille
2 Œufs	Légèrement battus

Ajouter au goût :

1 Tasse de pépites de chocolat ou de raisin ou de canneberge ou tout autre fruit au choix.

Méthode :

1.	Mélanger les flocons d'avoine et le lait puis mettre de côté
2.	Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et la muscade
3.	Ajouter au mélange de flocons d'avoine et de lait; la margarine fondue, les œufs, la vanille et les pommes de terre
4.	Incorporer le mélange humide (étape 3) au mélange sec (étape 2) jusqu'à ce que le tout soit humide
5.	Remplir les moule à muffin au $\frac{3}{4}$ et cuire au four à 350 degrés environ 20 minutes

Donne 18 gros muffins.