

Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada

Muffin au son et au miel

Activité d'ordre générale pour les enseignants



250 ml (1 tasse)

eau bouillante

250 ml (1 tasse)

son

50 ml (1/4 tasse)

miel

50 ml (1/4 tasse)

huile de canola

250 ml (1 tasse)

raisins

375 ml (1 1/2 tasse)

farine de blé entier

8 ml (1 1/2 c. à thé)

bicarbonate de soude

3 ml (1/2 c. à thé)

sel

125 ml (1/2 tasse)

germe de blé

2 (2)

œufs battus

250 ml (1 tasse)

babeurre



Avertissement concernant les allergies!
Contient du lait, des œufs et du blé.



Préparation

- Dans un bol, mélanger l'eau bouillante, le son, l'huile, le miel et les raisins. Mettre de côté
- 5 minutes.
- Dans un deuxième bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le germe de blé.
- Dans un troisième bol, mélanger les oeufs et le babeurre.
- Incorporer le deuxième mélange au premier, puis y ajouter le mélange des oeufs et du
- babeurre.
- Remplir les moules graissés aux deux tiers.
- Faire cuire durant 25 minutes à 175 C (350 F).
- Ne manger pas de la farine ou de la pâte crue.

Donne 12 muffins.

Ce plan de cours a été produit par le Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada.

[Consulter toutes les ressources d'apprentissage d'Ingenium sur notre site Web.](#)