

CARROT OAT MUFFINS

1 cup ROBIN HOOD Oats
1 cup buttermilk or sour milk
1 cup ROBIN HOOD All-Purpose
or Wholewheat Flour
1 tsp. baking powder
1 tsp. salt
1/2 tsp. soda
1 egg

2/3 cup lightly packed
brown sugar
1/3 cup melted butter
or margarine
1 tsp. vanilla
1 cup grated carrots
1/2 cup raisins
1 tbsp. sesame seeds

COMBINE oats and buttermilk in small bowl. Let stand. COMBINE flour, baking powder, salt and soda. Stir well to blend. ADD egg, brown sugar, butter, vanilla and grated carrots to oat mixture. Mix well. ADD oat mixture all at once to dry ingredients. Stir just until all ingredients are moistened. Stir in raisins. FILL well-greased muffin cups ³/₄ full. Sprinkle sesame seeds over muffins. BAKE at 400°F for 15 - 22 minutes. MAKES 1 dozen muffins.

MUFFINS AU GRUAU ET AUX CAROTTES

1 tasse de gruau ROBIN HOOD
1 tasse de babeurre ou de lait sur
1 tasse de farine tout usage ou
de blé entier ROBIN HOOD
1 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de bicarbonate
de soude
1 oeuf

2/3 de tasse de cassonade,
légèrement pressée
1/3 de tasse de beurre ou de
margarine, fondus
1 c. à thé de vanille
1 tasse de carottes râpées
1/2 tasse de raisins
1 c. à table de graines de
sésame

MÉLANGER le gruau et le babeurre dans un petit bol. Laisser reposer. BIEN MÉLANGER la farine, la poudre à pâte, le sel et le bicarbonate. INCORPORER l'oeuf, la cassonade, le beurre, la vanille et les carottes râpées au mélange de gruau. AJOUTER en une seule fois à la farine et remuer jusqu'à ce que le tout soit humidifié. Incorporer les raisins. REMPLIR aux ³/₄ des moules à muffins bien graissés. Parsemer de graines de sésame. CUIRE à 400°F de 15 à 22 min. QUANTITÉ: 1 douz.

CARROT OAT MUFFINS



MUFFINS AU GRUAU ET AUX CAROTTES