

Muffin framboise et All Bran

72 portions

Source de la recette

Centre hospitalier de Ste-Anne des monts

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

1 unité

Rendement de la recette

72 unités

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Moules à muffin

Équipement de cuisson

Four

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	130	Sodium (mg)	180
Protéines (g)	3.6	Lipides (g)	6.0
Glucides (g)	14.2	Gras saturés (g)	non disp.
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0.7



Québec 



Muffin framboise et All Bran

72 portions

Rendement de la recette

72 unités

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1500 ml	All bran	<ol style="list-style-type: none">1. Chauffer le four à 170 °C (340 °F).2. Faire tremper les all bran dans le lait pendant 10 à 15 minutes.3. Mélanger les ingrédients secs dans un grand bol.4. Garder en attente.5. Ajouter l'huile, les œufs dans le mélange de céréales.6. Incorporer doucement aux ingrédients secs.7. Incorporer les framboises au mélange.8. Répartir uniformément dans les moules à muffins garnis de moules en papier et cuire pendant 20 minutes.
1750 ml	Lait 2% M.G	
1500 ml	Farine blanche	
360 ml	Cassonade	
75 ml	Poudre à pâte	
15 ml	Soda à pâte	
6 unités	Œufs	
360 ml	Huile de maïs	
750 ml	Framboises, congelées	

