

Buried Treasure Muffins

Ingredients

1 cup flour
1/2 cup quick cooking oats
1/4 cup sugar
2 teaspoons baking powder
1/2 teaspoon salt
1 egg
1/4 cup cooking oil
3/4 cup milk
3/4 cup of your favourite "buried treasure" filling
(chopped fruit – fresh or frozen & thawed – jam, mashed bananas, etc).



Instructions

Preheat oven to 400° F. Get your filling ready, set aside. In a mixing bowl, stir together the flour, quick cooking oats, sugar, baking powder and salt. Dig a hole in the middle of it all. In another bowl, mix the egg, milk and oil. Pour the liquid mixture into the dry mixture hole you made and stir until mixed. Put a heaping tablespoon of batter in the muffin pan. Use your finger to poke a hole in the center of the batter. Put a teaspoon of your "buried treasure" filling in the hole. Cover with another heaping tablespoon of batter. Bake for 20 minutes. Makes 12.

Muffins surprise

Ingrédients

1 tasse farine
1/2 tasse flocons d'avoine à cuisson rapide
1/4 tasse sucre
2 c. à thé poudre à pâte
1/2 c. à thé sel
1 œuf
1/4 tasse huile à cuisson
3/4 tasse lait
3/4 tasse garniture surprise préférée (fruits hachés frais ou décongelés, confiture, bananes écrasées, etc.)



Directives

Préchauffer le four à 400 °F. Préparer la garniture, puis la mettre de côté. Dans un bol à mélanger, incorporer la farine, les flocons d'avoine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Faire un trou dans le milieu du mélange. Dans un autre bol, incorporer l'œuf, le lait et l'huile. Verser le mélange liquide dans le trou formé dans le mélange sec, et bien mélanger. Ensuite, placer une cuillerée à table comble du mélange dans un moule à muffins. À l'aide d'un doigt, faire un trou au centre du mélange. Verser une cuillerée à thé de la garniture surprise dans le trou, et recouvrir d'une deuxième cuillerée à table comble du mélange à muffins. Faire cuire pendant 20 minutes. Donne 12 muffins.