

# Natrel®

## Muffins au bacon et au cheddar

Qui a dit que les muffins doivent toujours être sucrés ? Cette délicieuse recette de muffins au bacon et au cheddar est parfaite pour vous donner le goût de commencer votre journée en beauté ! Du bacon savoureux, de la pâte agrémentée de fromage et de beurre et du Natrel sans lactose 2 % au goût léger : voilà les ingrédients qui font de ces muffins un délice pour le déjeuner.



SERT  
12 MUFFINS



PRÉPARATION  
15MIN.



CUISSON  
20MIN.

### Ingrédients

1 ½ tasse de farine  
1 c. à soupe de poudre à pâte  
1 c. à soupe de sucre  
1 oeuf  
1 tasse de Natrel Sans lactose 2 %  
? tasse de beurre salé Natrel Sans lactose, coupé en cubes  
½ lb de bacon, cuit et émietté  
1 ¼ tasse de fromage cheddar sans lactose, râpé  
Pincée de sel

### Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Beurrer généreusement les moules à muffins pour éviter que le fromage colle.
2. Dans un grand bol, combiner parfaitement la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel.
3. Dans un autre bol, battre les œufs, le Natrel Sans lactose 2%, le beurre, le bacon et le fromage. Ajouter cette préparation aux ingrédients secs. Remuer légèrement de manière à tout juste combiner les ingrédients (c'est normal qu'il y ait des grumeaux). Ne pas trop travailler la pâte.
4. Déposer le mélange à la cuiller dans des moules à muffin beurrés et cuire de 15 à 20 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.