

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Muffins fondants aux biscuits roses de Reims et framboises

Source > Odélices



Pour 20 muffins

180 g de biscuits roses de Reims
3 oeufs entiers
150 g de lait écrémé
50 g de poudre d'amande
100 g de compote de pommes
200 g de framboises pour le gros gâteau ou 20 framboises si vous faites les muffins.

Préchauffer le four à 180°C.

Mixer les biscuits roses de Reims jusqu'à obtenir une poudre fine. Réserver.

Mettre le fouet sur les couteaux du TM. **Mixer les oeufs quelques sec VIT 4.**

Oter le fouet. Incorporer la poudre de biscuits et les autres ingrédients **SAUF LES FRAMBOISES. Mixer 30 sec VIT 6.**

Mettre cette préparation dans un ou des moules en silicone (pour éviter de beurrer) et ajouter LES FRAMBOISES. Pour mes muffins, j'ai mis une framboise au-dessus de chaque empreinte.

> **Cuire pendant 15 min pour des muffins ou 25 min pour un gros gâteau. (selon le four).**