

Muffins fraises, framboises aux éclats de sucre cristallisé



Ingrédients :

100 g de fraises et 100 g de framboises
280 g de farine
2 œufs
2 petits pots de fromage blanc (ou 1,5 yaourt nature)
80 g de beurre
100 g de sucre
10 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
3 gouttes d'arôme de rose (facultatif)
1 sachet de levure

- 🍷 Préchauffez le four à 180° et beurrez les moules à muffins (moi j'ai des moules en silicones je ne les beurre pas).
- 🍷 Dans une casserole faites fondre le beurre.
- 🍷 Dans un saladier mélangez la farine, le sel, le sucre, la levure.
- 🍷 Dans un autre saladier mélangez le fromage blanc, le beurre mou, le sucre vanillé, les œufs, le lait et l'arôme de rose.
- 🍷 Mélangez les deux préparations.
- 🍷 A l'aide d'une cuillère remplissez les moules de pâte au 2/3 ajouter les fruits recouvrez très superficiellement de pâte, ajoutez quelques éclats de sucre cristallisé et enfournez pendant 20 à 25 minutes.