



MUFFINS AUX FRAMBOISES



Pour une quinzaine de petits muffins:

Facile

Préparation: 5mn

Cuisson: 20 mn

250 g de farine
1 sachet de levure
70 g de sucre
3 pincées de sel
15 cl de lait
10 cl de sirop de framboises (sirop Monin par exemple)
1 œuf
25 g de beurre fondu et refroidi
200 g de framboises (brisures de chez Picard)

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger d'abord tous les éléments secs (farine, levure, sucre et sel). Battre l'œuf quelques secondes comme pour une omelette et lui ajouter tous les éléments "liquides" (lait, beurre fondu et sirop).

Incorporer cet appareil liquide, le plus rapidement possible à la masse sèche et terminer par les brisures de framboises encore gelées.

Remplir les alvéoles en silicone et enfourner pour environ 20 à 25 mn.