



## Muffins citron-framboises

Pour 14 muffins

### Ingrédients

- 2 oeufs
- 2 dl de lait
- 300 g de farine
- 8 g de levure du boulanger ou de poudre à lever
- 1/2 cc de sel
- 120 g de sucre
- le zeste d'un citron
- 125 g de beurre ramolli
- 250 g de framboises fraîches ou décongelées

### Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Sortir préalablement la grille.

Fouetter les oeufs et le lait.

Dans un autre récipient, mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre et ensuite ajouter à la préparation précédente.

Ajouter tout en mélangeant le zeste de citron et le beurre fondu. Poser les moules sur la grille et les remplir au 3/4 (j'ai utilisé le moule à muffins silicone de Tupperware : voir ici pour plus d'infos !). Ajouter ensuite deux à trois framboises par muffin et placer au four pour 25 minutes.

Sortir ensuite du four et attendre 5 à 10 minutes avant de démouler ...

<http://>

