

## Muffins chocolat blanc framboises



### Pour 12 muffins

- 280g de farine
- 90g d'huile
- 1 oeuf
- 150g de chocolat blanc
- 250 g de framboises
- 1+1/2 cuillère de levure chimique
- 60g de vergeoise blonde
- 120g de sucre
- 185g de lait fermenté
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille en poudre

Préchauffer le four à 200°C

Si vous utilisez des framboises surgelées, comme moi, je vous conseille de les faire décongeler dans une passoire au moins une heure avant de commencer à préparer les muffins.

Si on utilise du chocolat en tablette, il faut le couper en petits morceaux. Moi, j'ai laissé les pistoles Barry telles qu'elles.

Mélanger tous les ingrédients à l'exception de la levure, des framboises et du chocolat.

La pâte est épaisse mais c'est normal. Ajouter la levure, puis le chocolat et enfin les framboises.

Mélanger délicatement et répartir dans les moules.

Enfourner, baisser la température à 180°C et faire cuire une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés et gonflés.

Déguster avec un bon verre de lait bien frais ou un Darjeeling.