

MUFFINS AUX FRAMBOISES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 mn
- **Temps de cuisson** : 15 à 20 mn



Ingrédients pour 25 mini tulipes

- 210 g de farine
- 210 g de sucre (ou cassonade)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 œuf entier
- 100 g d'huile
- 120 g de lait
- 150 g de framboises

Etapas de préparation

- Dans une calotte, déposez la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure. Mélangez.
- Faites un puits au centre, cassez-y l'œuf et ajoutez peu à peu le lait et l'huile, en mélangeant soigneusement (jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse).
- Allumez le four à 180°, thermostat 6.
- Verser un peu de pâte dans le fond des moules à muffins, y déposer quelques framboises, et compléter avec la pâte. Remplir au $\frac{3}{4}$ les moules.
- Cuire 10 à 12 min, il faut que les muffins soient bien dorés.
- Servez tièdes ou froids avec le thé.

