MUFFINS AUX FRAMBOISES : LA RECETTE !



COMMENT RÉALISER DES MUFFINS AUX FRAMBOISES

Ces **muffins aux framboises** sont faciles à réaliser avec les enfants et sont appréciés à tout âge. Les framboises ajoutent un petit **goût acide et sucré** à ce petit gâteau anglais délicieux.
Ils sont **parfaits** pour le **goûter** comme pour le **dessert** et seront encore meilleur en utilisant des framboises fraiches et de saison !

INGRÉDIENTS POUR FAIRE DES MUFFINS À LA FRAMBOISE :

200 g de farine
120 g de sucre
75 g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé
2 oeufs
12 cl de lait
1 pincée de sel
250 g de framboises fraîches ou surgelées
Moules à muffins Eventuellement des moules en papier

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DES MUFFINS À LA FRAMBOISE :

1. Placez 3 à 4 framboises dans les moules à muffins.
2. Beurrez les moules à muffins ou placez des moules en papier.
3. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
4. Cassez les oeufs un par un afin de les battre en omelette.
5. Mélangez alors les oeufs avec le lait et le beurre.
6. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et la levure.
7. Tout en mélangeant, ajoutez peu à peu la farine.
8. Versez la pâte dans les moules à muffins.
9. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 °C.
10. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier.
11. Vos muffins sont prêts !

ASTUCE POUR UNE DÉGUSTATION AU TOP :

Les muffins sont encore meilleurs lorsque vous utilisez des framboises de saison ! Si ce n'est pas la saison, vous pouvez cependant utiliser des framboises surgelées.

A déguster avec : un granité aux fruits.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de **1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de **1,59 €**



Tablier en coton avec poche
à partir de **2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant
à partir de **4,74 €**



Dessous de verre rond en bois
à partir de **0,69 €**



Sac à tarte en coton
à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr