

La recette. Muffins aux mûres

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 350 g de mûres
- 250 ml de lait
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préparation :

Premièrement faire fondre le beurre. Dans un saladier mélanger le sucre et les œufs. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis ajouter le beurre fondu et le lait.

Dans un autre saladier mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Incorporer cette préparation à la première avec le beurre fondu. Mélanger jusqu'à l'obtenir une pâte lisse.

Pour les mûres, les laver les égoutter, puis les mélanger à la préparation.

Verser au 2/3 dans des moules à muffins et enfourner environ 30 min.