

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 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préparation :

Premièrement faire fondre le beurre. Dans un saladier mélanger le sucre et les œufs. Fouettez 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. Incorporez 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.

Versez au 2/3 dans des moules à muffins et enfournez environ 30 min.