



Muffins aux framboises

Ingédients

- 60 g (1/4 de tasse) de beurre
- 260 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 1 cuillerée à soupe de levure chimique (poudre à pâte)
- 2 gros œufs
- 660 g (2 ½ tasses) de framboises décongelées, avec le jus de décongélation



Pour des collations un peu plus sucrées, tu peux ajouter 50 g (1/4 de tasse) de sucre à la préparation.

Tu peux faire moitié-moitié de farine blanche et de farine de blé entier ou ajouter 2 c. à soupe de son d'avoine ou de blé pour augmenter l'apport en fibres.



Étapes de la préparation

Préchauffe le four à 180 °C (350 °F).

1 Dans un petit bol allant au four à micro-ondes, fais fondre le beurre.



2 Dans un grand bol, mélange la farine et la levure. Ajoute le beurre, les œufs et les framboises. Mélange bien.



3 Verse la préparation dans un moule à muffins huilé ou dans des moules en papier. Fais cuire au centre du four pendant 20 minutes.

4 Démoule et laisse refroidir avant de servir.

