

Difficulté ★★★

Muffins framboise

 11 muffins

 20 min

 22 min

 --

INGREDIENTS

Pour les muffins :

320 g de farine

Pour le streusel :

85 g de sucre

20 g de beurre mou

11 g de levure chimique

20 g de farine

60 g d'huile neutre

20 g de sucre roux

260 g de crème liquide entière

1 càc d'arôme de vanille

3 œufs

180 g de framboises surgelées



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 180°
- **Commence par la préparation du streusel :**
 - Pour obtenir un beurre pommade, passe le 15 secondes au micro-ondes ou laisse-le 1h à température ambiante.
 - Dans un bol, verse le beurre mou, le sucre roux, la farine et travaille le tout à la fourchette afin d'obtenir un mélange sableux.
 - Recouvre le bol de papier film alimentaire et réserve au frais.
- **Prépare ensuite la pâte à muffins américains :**
 - Dans un bol, verse la farine, la levure chimique, le sucre, mélange le tout brièvement au fouet et place ce bol de côté.
 - Dans un second bol , verse les œufs et fouette-les énergiquement avec un fouet.
 - Ajoute-y la crème liquide entière, l'huile, l'arôme de vanille et fouette de nouveau.

- Verse le mélange obtenu dans ton premier bol contenant les ingrédients secs et fouette le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Avec la pâte obtenue, remplis les cavités de ton moule à muffins préalablement beurre (ou tes caissettes).
- Dépose quelques framboises au centre à l'aide d'un manche à fourchette.
- Émiette le streusel sur le dessus de tes muffins.
- Enfourne pendant 22 minutes.
- À la sortie du four tes muffins sont prêts à être dégustés !

CONSERVATION

Les muffins américains framboises se conservent au frais, dans une boîte hermétique, jusqu'à 10 jours.