



45 MIN



22 MIN



10 MUFFINS

LATELIERDEROXANE.COM

Muffins à la framboise

Instructions

Pâte à muffins

- 280 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 8 g de levure chimique
- Une pincée de sel
- 160 ml de lait
- 110 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 1 càc d'arôme de vanille
- 150 g de framboises fraîches, coupées en petits morceaux
- 130 g de pépites de chocolat blanc
- De la tartinade framboise KORO

Crumble

- 50 g de farine
- 50 g de sucre roux
- 50 g de beurre mou
- 30g de framboises lyophilisées

- Commence par préparer le crumble :
- 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.
- Préchauffe le four à 200°C.
- Chemise un moule à muffins de caissettes ou graisse-le.
- Dans un grand saladier, mélange : la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.
- Dans un autre saladier, fouette : le lait, le beurre fondu, le chocolat blanc fondu, les œufs et la vanille.
- Verse les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélange le tout.
- Incorpore délicatement les framboises et les pépites de chocolat blanc.



Instructions

- Remplis les caissettes aux $\frac{2}{3}$.
- Ajoute un peu de tartinade de framboises et du crumble sur chaque muffin.
- Enfourne 12 min à 200°C, puis baisse à 190°C et poursuis 10 min, jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre.
- Laisse tiédir 5 min, puis démoule sur une grille.

Conservation :

Les muffins cœur coulant framboise se conservent dans une boîte hermétique 1 à 2 jours à température ambiante ou jusqu'à 5 jours au frais.