

Muffins aux Framboises



Pour réaliser cette recette, ils vous faut...

- Pour 6 muffins -
- 2 blancs d'oeufs
- 25 grammes de farine
- 60 grammes de sucre glace
- 70 grammes de beurre
- 40 grammes de poudre d'amandes
- une dizaine de framboises
- 1 pointe de vanille en poudre
- 1 pointe de levure

Go !

- * Au préalable, faire fondre le beurre quelques secondes au micro ondes, et préchauffer le four, thermostat 6 (180°).
- * Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et la levure.
 - * Ajouter les blancs d'oeufs et travailler la pâte.
 - * Ajouter le beurre fondu.
- * Remplir les moules à muffins d'un peu de pâte, ajouter une ou deux framboises (*je n'en ai mis qu'une par muffin*), puis recouvrir du restant de pâte.
- * Couper les dernières framboises en petits morceaux et les disposer sur les muffins.
 - * Enfourner 20 minutes.