

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MUFFINS AU THE VERT ET FRAMBOISES



Pour 10 muffins
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 2 cuillères à soupe de thé matcha
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 90 g de beurre mou
- 105 g de sucre semoule
- 1 gros oeuf entier + 2 blancs
- 12 cl de lait
- 250 g de framboises

Préparation :

Dans un saladier, tamisez la farine, le thé vert matcha et la levure chimique.

Chauffez légèrement le beurre, ajoutez le sucre puis mélangez le tout au fouet afin d'obtenir une pommade. Ajoutez l'oeuf entier et les blancs d'oeufs, mélangez à l'aide d'une spatule en bois, ajoutez le lait. Sans cessez de remuer, incorporez petit à petit la farine tamisée avec le thé vert. Lissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.

Beurrez et farinez les moules à muffins. Remplissez-les de pâte aux trois quarts de la hauteur. Garnissez chaque moule de quelques framboises.

Préchauffez le four à 180°.

Enfournez et laissez cuire 20 min. Le dessus des muffins doit être ferme.

Après cuisson, laissez-les refroidir puis démoulez-les ensuite.

Trop bon !!!

www.paprikas.fr