

Muffins au chocolat blanc et au coulis de framboises

Ingrédients pour 10 à 12 muffins:

- 260 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 90 g de sucre en poudre
- 110 g de chocolat blanc râpé grossièrement
- 20 cl de lait
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 150 g de coulis de framboises
- Optionnel: un peu de sucre à la rose pour la décoration.



Recette:

- 1) Mélanger ensemble les ingrédients "secs": farine, sucre, sel, levure et chocolat blanc.
- 2) Faire fondre le beurre et mélanger ensemble les ingrédients "humides": beurre fondu, lait, oeufs, extrait de vanille.
- 3) Mélanger rapidement les ingrédients secs et les ingrédients humides. Très important: il ne faut pas que le mélange soit homogène, il faut qu'il reste des grumeaux.
- 4) Ajouter le coulis de framboises et mélanger un peu juste pour marbrer la pâte (pas de mélange homogène non plus).
- 5) Remplir au 2/3 les moules à muffins garnis de caissettes avec la pâte.
- 6) Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 20 à 25 minutes.
- 7) Laisser refroidir avant de déguster et décorer éventuellement d'un peu de sucre à la rose pour un effet « girly ». Ces gâteaux se conservent deux ou trois jours dans une boîte hermétique.