



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## Muffins aux framboises et au chocolat blanc



**Ingrédients pour 10 à 12 muffins (20 mini+20 tartelettes carrées):**

- 230 g de farine (2 tasses)
- 160 g de sucre ( 3/4 de tasses)
- 1 cuillère à soupe de levure chimique (1 cuillère à table de poudre à pâte)
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 80 ml d'huile (1/3 tasse)
- 125 ml de lait (1/2 tasse)
- 200 g de framboises (1/2 lbs)
- 200 g de chocolat blanc

### **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6, 350°F). Dans un saladier, tamisez ensemble la farine, le sucre, la levure et le sel.

Dans un autre récipient, battez les oeufs avec un fouet. Ajoutez l'huile et le lait.

Mélangez les deux préparations, juste pour qu'elles soient homogènes.

Ajoutez les framboises, le chocolat en petits morceaux et mélangez de nouveau mais ne travaillez pas trop la pâte.

Répartissez la préparation dans 12 moules à muffins beurrés ou huilés.

Enfournez 20 à 25 mn.

Laissez-les refroidir sur une grille.

<http://cachou66.canalblog.com/>