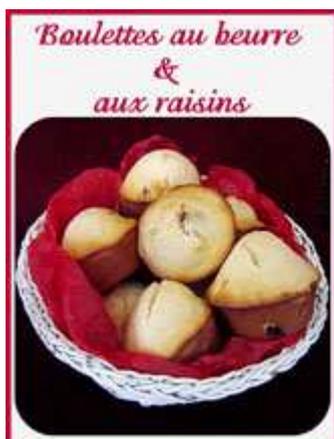


## Boulettes au beurre et aux raisins



### Pour 12 boulettes

- 450 g de farine à levure incorporée (ou farine + 2 c à café de levure chimique)
- 120 g de beurre
- 120 g de sucre
- 180 ml de lait concentré
- 200 ml de lait
- 80 g de raisins secs

Préchauffez votre four en position chaleur tournante à 200° C (160° C pour moi), si vous en avez une.

Graissez votre moule à muffins et mettez le au frais.

Placez le beurre avec le sucre et le lait concentré dans une casserole et laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Puis ajoutez le lait.

Dans un saladier, mélangez la farine et éventuellement la levure.

Incorporez le mélange beurre/lait à la farine à l'aide d'un fouet à main de manière progressive. Ajoutez les raisins secs lavés et égouttés.

Répartir la pâte dans vos empreintes à muffins à l'aide de 2 cuillères.

Faites cuire au four à mi-hauteur pendant 15 minutes. Laissez refroidir 5 minutes dans le moule avant de démouler. L'opération se fait sans problème.