

## MUFFINS AUX DEUX RAISINS



### Pour 24 muffins

- 150 g de raisin noir
- 150 g de raisin blanc
- 500 g de farine
- 180 g de sucre
- 2 sachets de levure chimique
- 3 oeufs
- 30 cl de lait
- 10 cl d'huile
- 30 g d'amandes effilées ou concassées
- 1 sachet de sucre vanillé

Préchauffé le four à 200 °C (pour moi 160°C)...

Mélangez la farine, le sucre, la levure chimique. Tamisez le tout...

Dans un autre saladier, mélangez les oeufs, le lait et l'huile. Incorporez au mélange précédent contenant la farine et mélangez succinctement.

Coupez les raisins en deux, épépinez-les. Bon je sais, si vous regardez bien la photo vous verrez qu'il me reste encore des pépins mais ma patience a des limites. Mélangez-les ensuite à la pâte délicatement.

Disposez des petites caissettes en papier dans les alvéoles des moules à muffins et versez-y la pâte juste au ras des caissettes pour avoir des muffins dodus. Répartissez sur le dessus des amandes concassées ou effilées mélangées à du sucre vanillé...

Glissez au four et faites cuire pendant 30 minutes, pour ma part les miens ont cuit pendant 20 minutes...