

## Muffins aux framboises et à la menthe



### Ingrédients

- 3 œufs
- 170 g de sucre
- 170 g de farine type 45
- 10 g de levure chimique ou baking powder
- 150 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de feuilles de menthe ciselée
- 200 g de framboises (surgelées)

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Placer les empreintes muffins droits Flexipan®.

Laver la menthe et ciseler, réserver.

Dans le bol du Cook'in®, battre les œufs et le sucre, **30 sec/vit 6**.

Ajouter la farine, la levure et 2 cuillères à soupe de menthe ciselée.

Mélanger **10 sec/vit 6**.

Faire fondre le beurre, ajouter au reste et mélanger **10 sec/vit 6**.

Mettre les framboises et mélanger **15 à 20 sec/vit 2**.

Dresser dans les empreintes et placer au four pour 25 à 30 min de cuisson à 180°C.

Laisser refroidir et démouler.