



## Muffins au thé matcha et groseilles rouges

### Ingrédients :

300 grammes de farine  
1 sachet de levure  
125 grammes de sucre  
1,5 c. à café de thé matcha  
2,5 dl de lait  
2 œufs  
150 grammes de groseilles rouges  
75 grammes de beurre demi sel

### Préparation :

Verser la farine, la levure, le sucre et le thé matcha dans un grand saladier, mélanger  
Dans un bol, mélanger le lait, les oeufs et le beurre fondu  
Verser le mélange liquide sur le mélange sec et brasser juste assez pour incorporer la farine  
Verser la moitié de la pâte dans des moules à muffins beurrés et farinés  
Répartir quelques groseilles rouges lavées et équeutées  
Verser le reste de la pâte et décorer avec les groseilles restantes  
Cuire dans la four préchauffé à 181 degrés 25 minutes  
Laisser tiédir, démouler et laisser refroidir sur une grille

