

## Mini-muffins framboise et chocolat blanc

Les ingrédients pour environ 40 mini-muffins :

300 g de farine  
1 sachet de levure  
140 g de vergeoise blonde  
1 pincée de sel  
2 oeufs  
2 c à c de vanille liquide  
2 yaourts au lait entier  
50 g de beurre  
200 g de chocolat blanc  
40-45 framboises surgelées

Dans un saladier mélanger : farine, levure, vergeoise blonde et sel.

Dans un autre saladier mélanger les 2 oeufs avec le vanille liquide, les yaourts et les 50 g de beurre fondu.

Mélanger les 2 préparations.

Concasser le chocolat au couteau en grosses pépites ( si vous les faites trop petites elles vont fondre et se mêler à la pâte) et l'ajouter au précédent mélange. Répartir la pâte dans les plaques silicones à mini-muffins en les remplissant aux 2/3 pas plus et enfoncer une framboise surgelée dans chaque muffin.

Faire cuire 20 mn environ au four préchauffé à 200°.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>