

Muffins aux fruits rouges



Ingrédients :

4 œufs

125 g de sucre

180 g de beurre pommade

250 g de farine

1 sachet de sucre vanille + 1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

150 g de mélange myrtilles et framboises

Amandes effilées pour la déco, éventuellement

- Dans un saladier, battre pendant 5 minutes environ et au fouet électrique (de préférence !), le beurre pommade, les sucres et le sel, jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter les œufs, un par un, en continuant de battre entre chaque ajout.
- Ajouter la farine tamisée avec la levure, en plusieurs fois et en continuant à battre, jusqu'à obtention d'une pâte bien aérée et homogène.
- Rouler les myrtilles et les framboises dans un peu de farine, dans un sac congélation (ça permet aux fruits de ne pas tomber au fond des muffins) et tapoter ensuite pour enlever l'excédent.
- Mélanger délicatement les fruits, à la pâte à muffin et remplir les moules à muffins. Parsemer éventuellement les muffins avec un peu d'amandes effilées.
- Enfourner (à four préchauffé à 180°C) pour 20 à 25 minutes de cuisson environ, selon le four. *On peut vérifier la cuisson à l'aide d'un pic en bois. Il doit ressortir sec et non humide...*
- Déguster avec un bon thé !

BZH
Sandra