

Muffins aux cranberries

Ingrédients

150g de beurre
140 g de sucre semoule
190g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
3 oeufs
1 pincée de sel
1 cuillère à café de vanille
125g de cranberries séchées

Comment procéder

1. Sortir les ingrédients du frigo 1h avant.
2. Préchauffer le four à 180 C (350 F) .
3. Dans un saladier, battre le sucre et le beurre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
4. Incorporer les oeufs 1 à 1 en mélangeant bien après chaque ajout.
5. Ajouter la vanille, la farine et la levure et mélanger bien jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
6. Ajouter les cranberries en prenant soin de bien soulever la pâte.
7. Verser la pâte dans des moules à muffins en ayant préalablement mis des caissettes, et remplir au 3/4.
8. Cuire au four jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>