**Muffins marbrés à la framboise**



*Ingrédients* : (pour 8 muffins)

- 3 oeufs  
- 125 g de beurre fondu  
- 100 g de sucre en poudre  
- 250 g de farine  
- 1 demi sachet de levure chimique  
- 50 g de framboises (= environ 30 g de jus)  
- 16 framboises entières

*Recette* :

Déposez les framboises dans une petite casserole et faites les cuire à feu doux pendant 5 mn, avec un couvercle. Filtrez la préparation et récoltez le jus de framboise.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine et la levure chimique. Montez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

Séparez la pâte dans deux saladiers différents. Dans une partie de la pâte, versez le jus de framboise. Remuez délicatement.

Répartissez les deux pâtes dans des empreintes à muffins en alternant les couches. Remuez avec la pointe d'un couteau pour obtenir des marbrures. Enfoncez une ou deux framboises dans chaque muffin.

*Cuisson* :

Faites cuire les muffins pendant 20-25 mn environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et bien dorés.

***http://www.evacuisine.fr/***