



Desserts

## Muffins aux framboises

**Pour 8 personnes.**

### Ingrédients

750 grammes de farine (pâtissière)  
1 1/2 cuillères à soupe de levure en poudre  
1/2 cuillère à soupe sel  
1 1/2 cuillères à soupe de cannelle en poudre  
3 décilitres de lait  
2 œufs (gros , battus)  
250 grammes de beurre (fondu)  
500 grammes de framboises (coupées en deux)  
375 grammes de sucre

### Méthode de préparation

Couvrez 16 petites formes à muffin avec du papier sulfurisé ou une petite forme en papier. Mélangez bien ensemble le lait, les œufs, le sucre et le beurre fondu. Tamisez la farine, la levure en poudre, le sel et la cannelle en poudre dans un plat. Mélangez bien puis creusez un puits.

Versez-y le mélange lacté et mélangez le tout légèrement. Incorporez-y ensuite prudemment les framboises. Remplissez les petites formes à l'aide d'une pince à glace. Mettez les muffins 20-25 minutes dans un four préchauffé à 190°. Il faut qu'un bois à brochette en sorte propre pour que la cuisson soit finalisée.

