

# Muffins aux fruits rouges

Pour bien commencer l'année une petite recette de muffins qui me plaît bien. A consommer avec modération bien sûr car dès maintenant il est temps de à la silhouette que vous allez exhiber sur les plages ensoleillées d'ici quelques mois ...

Pour 10-12 muffins (ou une 20aine de mini)

100 g de beurre mou  
175 g de sucre  
2 oeuf  
1 pincée de sel  
250 g de farine  
2 cuillères à café de levure  
125 ml de lait  
225 g de fruits rouges fraîches ou surgelées

Préchauffer le four sur 175°C. Beurrer les moules à muffins et les saupoudrer de farine.&#8232;

Battre le beurre au fouet électrique dans un saladier jusqu'à ce qu'il devienne lisse, homogène et crémeux. Ajouter le sucre, les oeufs et la pincée de sel.&#8232;

Mélanger la farine et la levure dans un second saladier. Ajouter alternativement avec le lait au mélange beurre-oeufs. Laver et sécher les fruits rouges avant de les incorporer délicatement à la pâte.&#8232;

Remplir les moules de pâte jusqu'à trois quarts et enfourner 20-25 min jusqu'à ce que les muffins soient dorés. Sortir du four et laisser refroidir 5 minutes dans les moules. Sortir les muffins des moules et les laisser refroidir complètement sur une grille.

Tekiro

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le mardi 4 janvier 2011**

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12373-muffins-aux-fruits-rouges.html>