

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. 

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. 

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. 

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>