

# Muffins framboise Chocolat Blanc

## Ingrédients :

- 230 g de farine
- 160 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 8 cl d'huile neutre (1/3 tasse)
- 12,5 cl de lait ( 1/2 tasse)
- 210 g de framboises
- 180 g de chocolat blanc



## Recette :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel avec un fouet manuel
2. Dans un second récipient, battre les oeufs avec l'huile et le lait
3. Mélanger les 2 préparations
4. Ajouter la moitié des framboises et du chocolat (coupé en morceaux assez fin)
5. Préparer les caissettes : mettre un fond de riz dans les moules puis ajouter les caissettes en papier par dessus
6. Verser la préparation dans les caissettes en papier (jusqu'au 3/4)
7. Répartir le reste des framboises et du chocolat blanc
8. Enfourner pour 20 à 25 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180°C



**Niveau** : Débutant  
**Préparation** : 15min  
**Cuisson** : 25min

Pour plus d'informations  
ou de photos rendez-vous  
sur <http://vernissetchantilly.fr>  
ou flashez ce code :

