

MUFFINS framboises



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 25 minutes

Instructions

- 1:**
Préchauffer le four à 350F.
- 2:**
Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate et le sel.
- 3:**
Dans un autre bol, bien mélanger le yogourt, le lait, l'œuf, les blancs d'œufs et le beurre.
- 4:**
Incorporer les ingrédients secs au mélange de yogourt; mélanger jusqu'à ce que la pâte soit humide, sans plus.
- 5:**
Incorporer doucement les framboises.
- 6:**
Répartir dans des moules à muffins (beurrés ou dans des moules de papier ou silicone). Cuire au four pendant 20 à 25 minutes, soit jusqu'à ce que la pâte soit cuite et les muffins dorés.

Ingrédients

- 2 tasses**
Farine blanche non-blanchie
- 1/2 tasse**
Sucre de canne bio
- 1/2 cuillère à thé**
Bicarbonate de soude
- 1/4 cuillère à thé**
Sel
- 200 grammes**
Yogourt aux framboises ou vanille
- 1/2 tasse**
Lait
- 1**
Oeuf
- 2**
Blancs d'oeufs
- 1/4 tasse**
Beurre non salé, fondu
- 1 tasse**
Framboises fraîches ou surgelées