

Muffins Chocolat Blanc et Framboises

Source livre « Cookies, Muffins and Co. » de Pascale Weeks et le blog : Les carnets de Marie
<http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (12 pièces)

- 300g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 cs de cacao en poudre non sucré
- 150g de chocolat blanc coupé en petits morceaux à l'aide d'un couteau
- 200g de framboises fraîches ou surgelées
- 25cl de lait entier
- 2 oeufs
- 75g de beurre fondu

Préchauffez votre four à 180 degrés (th. 6).

Beurrez vos moules à muffins ou mettez des caissettes en papier.

Dans un grand saladier, versez la farine, la levure, le sucre, la pincée de sel et les morceaux de chocolat blanc.

Dans un bol, mélangez le lait, les oeufs et le beurre fondu.

Versez ce mélange liquide sur le mélange sec et mélangez juste assez pour incorporer la farine (le tout doit être granuleux).

Versez dans les moules à muffins jusqu'à la moitié, ajoutez 2 ou 3 framboises puis remplissez les moules jusqu'au bord. Puis parsemez des framboises qui vous restent et enfournez pendant 25 minutes. Laissez refroidir, démoulez et laissez à nouveau refroidir sur une grille.