

**MUFFIN AUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC** 1 portion**INGRÉDIENTS**

- 23 grammes de farine de blé tendre ou froment T65
- 10 grammes de sucre de canne
- 0.1 sachets moyens de levure chimique ou Poudre à lever [2 g]
- 0.2 unités moyennes [M] d'oeuf, cru [12 g]
- 0.1 cuillères à soupe moyennes d'huile d'olive vierge extra [1 g]
- 2 grammes de lait demi-écrémé, UHT
- 20 grammes de framboise, crue
- 20 grammes de chocolat blanc, tablette

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Recette mise à jour le 22 octobre 2021 Photo de la recette : Muffins aux framboises et au chocolat blanc chocolat blanc framboises muffins sucrés Pinterest Facebook Twitter Email Très facile Préparation : 15 min Cuisson : 25 min Ingrédients POUR 10 À 12 MUFFINS 230 g de farine (1.8 tasses, 8.1 onces) 160 g de sucre (0.8 tasse, 5.6 onces) 1 cuillère à soupe (à table) de levure chimique (poudre à pâte) 1 pincée de sel 2 oeufs 8 cl d'huile neutre(1/3 tasse) 12,5 cl de lait (1/2 tasse) 200 g de framboises (1/2 lbs, 1.3 de tasses, 7 onces) 200 g de chocolat blanc (1 tasse, 7 onces) Préparation POUR MUFFINS AUX FRAMBOISES ET AU CHOCOLAT BLANC Préparation : 15 min Cuisson : 25 min 1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6, 350°F). 2. Dans un saladier, tamisez ensemble la farine, le sucre, la levure et le sel. 3. Dans un autre récipient, battez les oeufs avec un fouet. Ajoutez l'huile et le lait. 4. Mélangez les deux préparations, juste pour qu'elles soient homogène. Ajoutez les framboises, le chocolat en petits morceaux et mélangez de nouveau mais ne travaillez pas trop la pâte. 5. Répartissez la préparation dans 12 moules à muffins beurrés ou huilés. 6. Enfourez 20 à 25 min. 7. Laissez-les refroidir sur une grille.
- 2° Recette mise à jour le 22 octobre 2021 Photo de la recette : Muffins aux framboises et au chocolat blanc chocolat blanc framboises muffins sucrés Pinterest Facebook Twitter Email Très facile Préparation : 15 min Cuisson : 25 min Ingrédients POUR 10 À 12 MUFFINS 230 g de farine (1.8 tasses, 8.1 onces) 160 g de sucre (0.8 tasse, 5.6 onces) 1 cuillère à soupe (à table) de levure chimique (poudre à pâte) 1 pincée de sel 2 oeufs 8 cl d'huile neutre(1/3 tasse) 12,5 cl de lait (1/2 tasse) 200 g de framboises (1/2 lbs, 1.3 de tasses, 7 onces) 200 g de chocolat blanc (1 tasse, 7 onces) Préparation POUR MUFFINS AUX FRAMBOISES ET AU CHOCOLAT BLANC Préparation : 15 min Cuisson : 25 min 1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6, 350°F). 2. Dans un saladier, tamisez ensemble la farine, le sucre, la levure et le sel. 3. Dans un autre récipient, battez les oeufs avec un fouet. Ajoutez l'huile et le lait. 4. Mélangez les deux préparations, juste pour qu'elles soient homogène. Ajoutez les framboises, le chocolat en petits morceaux et mélangez de nouveau mais ne travaillez pas trop la pâte. 5. Répartissez la préparation dans 12 moules à muffins beurrés ou huilés. 6. Enfourez 20 à 25 min. 7. Laissez-les refroidir sur une grille.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (88 g)	% AR
ÉNERGIE	140 kcal	123 kcal	6 %
PROTÉINES	7 g	6 g	13 %
GLUCIDES	36 g	31 g	12 %
SUCRES	15 g	13 g	14 %
LIPIDES	11 g	9 g	13 %
ACIDES GRAS SATURÉS	5 g	5 g	24 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	2 g	8 %
SODIUM	322 mg	283 mg	12 %