

Muffins aux mûres



Ingrédients :

260 g de farine
150 g de sucre
1 sachet de levure
150 g de mûres
125 g de beurre ramolli
2 oeufs
20 cl de lait
1 càc d'extrait de vanille liquide
1 pincée d'épices à pain d'épice

Mélangez la farine, la levure et les épices dans un saladier.

Dans un bol, mélangez le beurre et le sucre en pommade. Ajoutez les oeufs un à un, puis la vanille. Incorporez cette préparation à la farine et mélangez.

Préchauffez le four Th 7 (200°)

Faites tiédir le lait et ajoutez le progressivement à la pâte.

Incorporez les mûres délicatement et garnissez les moules à muffins.
Enfournez environ 20 mn.