



# INSTANT GOURMAND



## Muffins aux mûres, chocolat blanc et gingembre confit



Pour 12 muffins :

- 300g de farine fluide
- 150g de chocolat blanc
- 150g de mûres (120g dans la recette originale)
- 100g de sucre
- 75g de beurre fondu
- 15cl de lait (25cl dans la recette originale)
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 20g de gingembre confit

Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, battre les œufs, ajouter le beurre fondu et le lait. Dans un autre récipient, mélanger la farine, la levure et le sucre. Mélanger ces deux préparations sans travailler la pâte. Incorporer les mûres, le gingembre confit coupé en dés et le chocolat blanc en gros morceaux. (J'ai coupé les carrés en deux) Verser la préparation dans des moules à muffins beurrés et farinés et enfourner 25min. Déguster encore tièdes.