

# MUFFINS À LA CONFITURE DE FRAMBOISE



## RÉALISATION DES MUFFINS À LA CONFITURE DE FRAMBOISE :

**Recette de muffins** à la **confiture de framboise** pour retrouver les parfums de l'été au plein coeur de l'hiver.

Cette recette ultra rapide permettra aux petits gourmands de préparer des muffins à la framboise pour le goûter.

## LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

300 g de farine 120 g de sucre 75 g de beurre fondu 1 sachet de sucre vanillé 1 sachet de levure 2 oeufs 13 cl de lait 1 pincée de sel De la confiture de framboise Moules à [muffins](#) Des moules en papier grand format

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Placer des moules en papier dans les moules à muffins ou beurer généreusement les moules. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette. Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus. Verser la pâte dans les moules à muffins. Ajouter une grosse cuillère à café de confiture de framboise au centre de chaque moule à muffin. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 d°. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



**Moule chocolats - 12 motifs**

**6,49 €**

Réf : 01292



**Emporte-pièces métal - Motifs au choix**

à partir de

**1,99 €**



**Manique de cuisine en coton blanc surpiqué**

à partir de

**1,59 €**

à partir de

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)