

# MUFFINS AUX GROSEILLES ROUGES

**Durée de préparation:** 15 minutes

**Durée de cuisson:** 20 minutes

**Type:** Dessert

## Ingrédients:

(pour 6 à 8 personnes)

- 1 tasse et 1/2 de groseilles
- 1 tasse et 1/2 de farine
- 1 tasse de sucre semoule
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 oeuf
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse d'huile
- caissettes en papier pour muffins



## Descriptif:

Dans un jatte, déposez la farine, le sucre et la levure. Mélangez.

Faites un puit au centre, cassez-y l'oeuf et ajoutez peu à peu le lait et l'huile, en mélangeant soigneusement (jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse).

Allumez le four à 180°, thermostat 6.

Lavez, égrainez les groseilles et incorporez-les à la préparation, délicatement, afin qu'elles n'explosent pas.

Répartissez la préparation dans les caissettes en papier, et faites cuire 15 à 20 min. Il faut que les muffins soient bien dorés!