# Muffins aux groseilles rouges

**Temps de préparation :** 15 minutes.

**Temps de cuisson :** 20 minutes.

**Ingrédients :** 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 œuf 1/2 tasse de lait 1/2 tasse d'huile Caissettes en papier pour muffins

**Etape 1 :** Dans une jatte, déposez la farine, le sucre et la levure. Mélangez.

**Etape 2 :** Faites un puits au centre, cassez-y l'œuf et ajoutez peu à peu le lait et l'huile, en mélangeant soigneusement (jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse).

**Etape 3 :** Allumez le four à 180°, thermostat 6.

**Etape 4 :** Lavez, égrainez les groseilles et incorporez-les à la préparation, délicatement, afin qu'elles n'explosent pas.

**Etape 5 :** Répartissez la préparation dans les caissettes en papier, et faites cuire 15 à 20 min. Il faut que les muffins soient bien dorés !