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 !