

## Muffins aux framboises et citron

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes (moi 23)

Portions: 12 muffins

### ~Ingrédients

2 tasses de farine

1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

1 oeuf 1 tasse (250 ml) de sucre

Le zeste d'un citron

1/4 de tasse (60 ml) de beurre fondu (moi, beurre non salé à température pièce)

1 tasse 1/4 (295 ml) de crème sûre

1 tasse 1/2 (375 ml) de framboises

\*Mon ajout: 3 oz de chocolat blanc coupé grossièrement

### ~Ingrédients pour le glaçage:

1/4 de tasse (60 ml) de sucre à glacer (moi beaucoup plus sinon trop liquide)

1/4 de tasse de jus de citron

### ~Préparation des muffins

1)Préchauffer le four à 350 F (175 C). Graisser un moule à muffins ou y déposer des petits papiers.

2)Dans un grand bol, défaire le beurre en crème avec le sucre.

3)Ajouter l'œuf et mélanger.

4)Ajouter le zeste de citron et la crème sûre.

5)Incorporer la farine, la poudre à pâte et le sel délicatement, sans mélanger complètement. (moi j'ai pris soin de bien mélanger ensemble ma farine, poudre à pâte et le sel avant d'incorporer au mélange liquide).

6)Incorporer ensuite les framboises, tout aussi délicatement, jusqu'à ce soit à peine homogène (ne pas trop mélanger).

7)Verser dans le moule à muffins, et cuire environ 20 minutes.

### ~Préparation du glaçage

8)Pendant ce temps, mélanger le sucre à glacer et le jus de citron et réserver (moi j'ai ajouté beaucoup plus de sucre à glacer sinon, trop liquide).

9)Lorsque les muffins sont prêts, les sortir du four et les laisser refroidir environ 10 minutes. Badigeonner une mince couche de glaçage sur le dessus de chacun.

source:Viteunerecette.ca modifier légèrement par ~Lexibule~

<http://lesmilleetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule

