

Muffins aux framboises et au lait de poule

Étant donné que nous pouvons nous procurer du lait de poule à cette période-ci de l'année, j'en ai profité pour faire cette belle recette de Isabelle de [Les Gourmandises d'Isa](#). Ces muffins ne sont pas trop sucrés, je les ai beaucoup aimé.

Ingrédients:

- 2 1/4 tasses de farine
- 1 c. à soupe de levure chimique
- 3/4 tasse de sucre
- 1 tasse de framboises congelées
- 2 oeufs
- 3/4 tasse de lait de poule
- 1/3 tasse de beurre fondu

Préparation:

1. Préchauffer le four à 400F. Garnir un moule à muffins de 12 caissettes en papier.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la levure chimique et le sucre. Ajouter les framboises et bien les enrober du mélange sec pour éviter que les framboises se retrouvent dans le fond des muffins. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger les oeufs, le lait de poule et le beurre fondu. Combiner la préparation humide et la préparation sèche en mélangeant juste assez pour humecter.
4. Remplir aux trois quarts de leur capacité les caissettes à muffins. Enfourner de 18 à 22 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Sortir les caissettes des moules à muffins et laisser refroidir les muffins sur une grille.

Portions: 12 muffins