



Pour 18 muffins :

2 tasses (300 g) de farine

3/4 tasse (150 g) de sucre

Le zeste d'un citron

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium

1 pincée de sel

250 g framboises fraîches ou congelées

1 œuf

1 pot de 500 g de yogourt méditerranéen au citron

6 c. à table (90 g) de beurre fondu

1 c. à table (15 ml) de jus de citron

Préchauffer le four à 400 F (200 C) et chemiser 18 empreintes à muffins de caissettes en papier.

Dans un saladier, combiner la farine, le sucre, le zeste de citron, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Ajouter les framboises et les mélanger délicatement afin de bien les enrober de farine. Cela évitera que les fruits se retrouvent dans le fond des muffins lors de la cuisson.

Réserver.

Dans un autre saladier, mélanger l'œuf avec le yogourt, le beurre fondu et le jus de citron.

Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélanger juste assez pour humecter.

Enfourner pour 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des muffins en ressorte propre et que le dessus soit doré.

Sortir du four et laisser refroidir dans les moules 5 minutes avant de transférer sur une grille de refroidissement.