

PAUSE GOURMANDE

Melissa®



Mes muffins aux raisins secs



Ingédients

- 250 g de farine
- 200 g de raisins secs Melissa
 - 2 oeufs entiers
 - 150 g de sucre
 - Rhum
 - 16 cl de lait
- 4 cl d'huile de tournesol
- 1/2 sachet de levure chimique



Mes délicieux muffins aux raisins secs

PRÉPARATION

- Mettez à tremper vos raisins secs dans le rhum 15 mn environ avant la préparation des muffins
- Préchauffez le four à 180° (th.6).
- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure.
- Dans un autre saladier, battez les œufs puis versez l'huile et le lait. Mélangez.
- Versez ce mélange dans le premier saladier et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Egouttez les raisins et ajoutez-les à la pâte. Mélangez.
- Répartissez la pâte dans les moules à muffins en silicone ou dans des moules à muffins beurrés.
- Enfournez et laissez cuire entre 25 min et 30 minutes.
- A déguster tiède ou froid.

Bonne dégustation !