

Muffins aux raisinets et au chocolat blanc

*Pour 20 – 24 pièces
(plaques à muffins + moules en papier dans chaque cavité)*



300 g de raisinets

150 g de chocolat blanc

150 g de beurre ramolli

150 g de sucre

4 œufs

300 g de farine tamisée

1 sachet de poudre à lever



Saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre.
Réserver.

Hacher le chocolat.

A l'aide d'une spatule, mélanger le beurre ramolli avec le sucre.

Ajouter les œufs 1 à 1 en mélangeant bien entre chaque oeuf.

Ajouter et mélanger.

Ajouter les fruits (sans le jus) et le chocolat.
Mélanger puis verser la préparation dans un grand sac à dresser.

Couper la pointe et remplir les moules au 2/3 de leur hauteur.

Cuisson:

Air chaud humide à 180°C ou chaleur traditionnelle à 200°C, 20 – 25 minutes

Remarque:

Choisir d'autres fruits ou petites baies selon la saison.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/conseils-expertises
Recette "Remue-méninges" – Edition n° 50 – Juin 2019.