

Muffins aux framboises et à la rhubarbe

50g de beurre

130g de sucre

2 œufs

250g de farine

½ sachet de levure chimique

10cl de lait

200g de rhubarbe

100g de framboises surgelées

- Préchauffer le four à 180°C
- Travailler le sucre et le beurre ramolli.
- Ajouter les œufs + farine + levure. Mélanger et ajouter le lait petit à petit.
- Plucher la rhubarbe et la couper en petits tronçons puis l'incorporer à la préparation. Ajouter les framboises surgelées (pour ne pas qu'elles s'écrasent).
- Remplir les moules au 3 /4 et mettre au four pendant 35 mn.