

Muffins aux framboises

Ingrédients :

- 1 ½ tasse de farine tout usage
- 1 ½ tasse de farine de blé entier
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de cassonade
- ½ tasse de beurre fondu
- 3 œufs
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 2 tasses de framboises fraîches ou légèrement décongelées

Préchauffer le four à 400 degrés F. Beurrer 24 moules à muffins de grosseur moyenne. Dans un bol, tamiser les farines, la poudre à pâte et le sel. Incorporer le sucre et la cassonade.

Mélanger le beurre fondu, les œufs, le lait et l'essence de vanille. Ajouter aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient à peine humectés.

Incorporer les framboises délicatement. Verser dans les moules jusqu'au 2/3.

Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Donne 24 muffins.

**Fraisière Sylvie et Gilles Arsenault,
1261, route 116 ouest, Acton Vale, Qc, J0H 1A0
450-549-4981**