

MUFFINS AUX RAISINS SECS



RÉALISATION DES MUFFINS AUX RAISINS SECS

Recette des muffins, ces petits **cakes** américains parfaits pour les goûters ou les brunchs. Voici la **recette** pour des **muffins aux raisins secs**.

MUFFINS AU RAISINS SECS : LES INGRÉDIENTS

300 g de farine 120 g de sucre 75 g de beurre fondu 1 sachet de sucre vanillé 1 sachet de levure 2 oeufs 13 cl de lait 1 pincée de sel 150 g de [raisins secs](#) Moules à [muffins](#)
Eventuellement des moules en papier

MUFFINS AU RAISINS SECS : LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Beurrer les moules à muffins ou y placer des moules en papier. Mettre les raisins secs à tremper dans l'eau chaude. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette. Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus. Ajouter les raisins égouttés et donner 2 ou 3 tours de cuillers pour répartir les raisins. Verser la pâte dans les moules à muffins. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 d°. Vérifier si les gâteaux sont cuits en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame du couteau ressort propre, les muffins sont cuits. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr