MUFFINS RAISIN ET NOISETTE

RÉALISATION DES MUFFINS RAISIN NOISETTE

Une nouvelle recette de muffins aux raisins et aux noisettes. Cette recette est à déguster à l'occasion du goûter, du petit déjeuner ou d'un brunch. Ces délicieux **muffins raisin noisette** accompagneront parfaitement le café ou le thé. Toutes les recettes de muffins sont bonnes à déguster.

MUFFIN RAISIN NOISETTE : 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 40 g de noisettes 30 g de raisin Moules à muffins Des moules en papier grand format

MUFFIN RAISIN NOISETTE : LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Faire préchauffer le four à 200 d° Mettre les raisins à tremper dans un bol d'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. Egoutter les raisins secs et les ajouter avec les noisettes à la pâte à muffin. Placer des moules en papier dans les moules à muffins ou beurrer généreusement les moules. Verser la pâte dans les moules à muffins. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 d°. 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 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr