

# Les muffins à la rhubarbe de Paulette

« RV balade » à Saint Maurice-aux-Riches-Hommes  
- le 25 septembre 2023



Adaptation d'une recette aux framboises

## Ingrédients

- . 300g de framboises,
- . 300g de farine de blé,
- . 250ml de lait,
- . 100g +70g de sucre en poudre,
- . 90g de beurre,
- . 2 œufs,
- . 1 sachet de levure,
- . 1 pincée de sel

## Etapes de préparation :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Couper le beurre en morceaux, les faire fondre dans une casserole ou au micro-ondes,
3. Casser les œufs dans un saladier puis mélanger avec le sucre en poudre. Fouetter pour faire blanchir le mélange.
4. Ajouter le beurre et le lait et mélanger
5. Mélanger ensemble la farine, la levure chimique et le sel puis incorporer cette préparation à la précédente.
6. Ajouter les framboises à la pâte et mélanger.
7. Beurrer les moules à muffins et y verser la pâte au 2/3.
8. Placer au four et laisser cuire environ 30mn.