



Temps préparation : 20 mn

Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 150g de farine
- 30g de poudre d'amandes
- 100g de sucre (50g de sucre fin + 50g de vergeoise blonde)
- 1 œuf entier
- 6cl de lait tiède
- 60g de beurre bien ramolli
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 c.à café de bicarbonate de soude
- 120g de cranberries

Muffins aux Cranberries

PREPARATION

1 – Dans un 1er temps, recouvrir les cranberries d'eau chaude dans un bol pour les réhydrater (pendant 1/4h environ).

2 - Préchauffer le four à 180°C TH 6.

3 - Battre le beurre avec les sucres pendant environ 3 mn. Incorporer l'œuf entier et continuer à battre.

4 - Mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et la poudre d'amandes. Puis ajouter le tout à la préparation précédente.

5 - Verser progressivement le lait. Mélanger vigoureusement.

6 - Verser la pâte obtenue dans des caissettes en papier aux 3/4 seulement : les muffins gonflent à la cuisson.

CUISSON : Mettre au four TH 6 / 180 °C chaleur tournante pour 20 mn environ.