

12 MINI MUFFINS CŒUR FRAMBOISE-ROQUEFORT.

Temps de préparation et cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

2 œufs
40gr de beurre
80gr de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
100gr de farine
2 pincés de sel
5 ml de levure chimique
20gr de Roquefort
15 framboises (3 de plus par précaution) congelées
afin de faciliter le remplissage du Roquefort

Matériel nécessaire :

1 moule silicone pour 12 mini muffins.
1 grand bol
1 verre mesureur
1 fouet
1 cuillère à soupe
1 petite cuillère
1 petite casserole

Déroulement :

- 1/ Allumez le four sur 180°C. Faites fondre dans la casserole le beurre.
- 2/ Dans le grand bol, versez les ingrédients, farine, œufs, levure, sucre, beurre et sel. Mélangez à l'aide du fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3/ Verser dans le moule à Muffins sans jamais dépasser les 2/3 des alvéoles.
- 4/ Remplissez les framboises de roquefort. Mettre au centre de chaque mini-muffin 1 framboise en veillant à ce qu'elle soit recouverte par la pâte.
- 5/ Mettez au four durant 20 minutes.
- 6/ Laissez reposer 15 mn avant de démouler. Dégustez froid.