

# RECETTE : MUFFINS AUX FRUITS ROUGES

## INGREDIENTS :

2 oeufs  
125 g de sucre  
100 g de beurre salé  
15 cl de crème fraîche liquide

200 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
2 cuillères à soupe d'amandes en poudre  
250 g de fruits rouges au choix

- 1/ Battez les oeufs et le sucre.
- 2/ Faites fondre le beurre, puis ajouter la crème liquide et le mélange oeufs/sucre tout en remuant.
- 3/ Dans un autre saladier mélangez la farine, la levure chimique et la poudre d'amandes.
- 4/ Versez la première préparation dans la seconde et mélangez à la cuillère pour obtenir une pâte grumeleuse.
- 5/ Incorporez les fruits en mélangeant délicatement.
- 6/ Versez dans des moules à muffins à mi-hauteur.
- 7/ Mettez au four, thermostat 6 (180°) pendant 15 à 20 min.