



Muffins aux framboises et chocolat

[RECETTES](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22-24 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 tasses de farine
- 3 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- ½ tasse de beurre, non salé
- ½ tasse de cassonade
- ¾ tasse de sucre blanc
- Zeste d'une orange
- 3 blancs d'œuf et deux jaunes d'œuf
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de crème 10 %
- 1 ½ tasse de framboises fraîches
- 1 tasse de pépites de chocolat noir

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, battre en crème le beurre, le sucre et la cassonade.
4. Ajouter le zeste d'orange et mélanger.
5. Ajouter les blancs d'œuf et les jaunes d'œuf, un à la fois et mélanger à basse vitesse. Ne pas trop brasser.
6. Ajouter ensuite la vanille et la crème et bien incorporer.

7. Ajouter les ingrédients secs au mélange humide et bien mélanger.
8. À l'aide d'une spatule, incorporez le chocolat et les framboises délicatement.
9. Diviser la pâte dans 12 à 14 moules à muffins. Personnellement, j'utilise les moules en silicone pour éviter que ça colle.
10. Cuire sur la grille du centre de 22 à 24 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.