Muffins aux groseilles rouges

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

1 tasse et 1/2 de groseilles
1 tasse et 1/2 de farine
1 tasse de sucre semoule
1/2 sachet de levure chimique
1 œuf
1/2 tasse de lait
1/2 tasse d'huile
Caissettes en papier pour muffins

Etape 1 :

Dans une jatte, déposez la farine, le sucre et la levure. Mélangez.

Etape 2 :

Faites un puits au centre, cassez-y l'œuf et ajoutez peu à peu le lait et l'huile, en mélangeant soigneusement (jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse).

Etape 3 :

Allumez le four à 180°, thermostat 6.

Etape 4 :

Lavez, égrainez les groseilles et incorporez-les à la préparation, délicatement, afin qu'elles n'explosent pas.

Etape 5 :

Répartissez la préparation dans les caissettes en papier, et faites cuire 15 à 20 min.
Il faut que les muffins soient bien dorés !