



## Muffins aux framboises et au chocolat blanc

Ils plairont aux petits comme aux grands !

<b>Temps de préparation :</b> 10 minutes	<b>Rendement :</b> 12 unités
<b>Temps de cuisson :</b> 20 minutes	<b>Catégorie :</b> Collations, desserts
<b>Temps total :</b> 30 minutes	<b>Difficulté :</b> Facile

Ingrédients	Méthode
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ tasse d'huile neutre (ou de beurre)</li> <li>• ⅓ tasse de cassonade</li> <li>• 2 œufs</li> <li>• 3 c. à table de yogourt grec nature</li> <li>• 2 c. à thé de vanille</li> <li>• 2 tasses de farine de blé entier</li> <li>• 1 c. à table de poudre à pâte</li> <li>• 1 c. à thé de sel</li> <li>• 1 tasse de framboises congelées</li> <li>• ½ tasse de pépites de chocolat blanc</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Préchauffer le four à 375°F (200°C).</li> <li>2. Chemiser 12 moules à muffins de caissettes de papier ou de silicone.</li> <li>3. Dans un bol, mélanger l'huile et la cassonade, puis ajouter les œufs.</li> <li>4. Ajouter le yogourt et la vanille. Mélanger.</li> <li>5. Ajouter les ingrédients secs (farine, poudre à pâte et sel).</li> <li>6. Ajouter les framboises et le chocolat.</li> <li>7. Cuire au four pendant 20 minutes en tournant la plaque à la mi-cuisson.</li> </ol>

<b>Truc de Lau</b>	Se congèlent super bien !
<p><u>Valeur nutritive pour une portion :</u></p> <p>98 Kcals, 2 g lipides, 16 g glucides (3 g fibres), 4 g protéines</p> <p><u>Musique d'ambiance suggérée :</u></p> <p>J'aime ta grand-mère - Les Trois Accords</p>	