



## Muffins framboise

Recette et photo de V. Olivier



portions



### INGRÉDIENTS

- 100 g de farine T45
- 50 g de sucre semoule
- 1/2 sachet de levure chimique
- 6 mesurètes rases de **Pepticate® SYNEO® 2** ou 7 mesurètes de **Neocate® Junior neutre**
- 100 ml d'eau
- 25 g de margarine végétale (garantie sans lait)
- 125 g de framboises fraîches ou surgelées

### PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5). Mélangez la farine avec le sucre et la levure chimique dans un récipient.
2. Incorporez **Pepticate® SYNEO® 2** ou **Neocate® Junior neutre** dans le récipient. Versez ensuite l'eau tiède et la margarine fondue, puis tournez doucement pour obtenir une pâte un peu molle.
3. Versez la pâte dans des moules à muffins flexibles. Enfoncez-y des framboises fraîches et mettez au four durant 30 minutes. Démoulez tièdes.