



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Muffins rhum raisin .



Ingrédients pour 11 petits muffins :

- 1 gros œuf
 - 1 sachet de levure chimique
 - 5 dl de lait
 - 50 g de farine
 - 50 g de raisin sec
 - 50 g de sucre
 - Rhum ambré
-
- Faire macérer les raisins secs dans un peu de rhum
 - Dans un saladier disposer le sucre, et l'œuf, mélanger fermement puis rajouter un peu de rhum
 - Mélanger à nouveau puis intégrer la farine et la levure tamisées ensemble
 - Délayer la préparation avec un peu de lait pour obtenir une pâte lisse et homogène
 - Incorporer les raisins secs gonflés au rhum, mélanger délicatement
 - Verser la préparation dans des moules en silicones. Enfourner à 180°C pendant 15 minutes
 - Surveiller la fin de cuisson, pour que les bouchées ne dorent pas trop

