

# Muffins aux Mûres

*Pour 6 Muffins.*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min*

## Ingrédients :

- 75g de beurre mou
- 50g de sucre
- 2 œufs
- 75g de farine
- 1cc de levure chimique
- 125g de mûres
- 1cc d'extrait d'amande amère



*Ustensiles spécifiques : un fouet, un moule à muffins et des caissettes en papier (facultatif).*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre.
- Ajouter la farine, la levure et les œufs. Bien mélanger.
- Ajouter l'extrait d'amande.
- Mettre 1 caissette dans chaque empreinte à muffin.
- Verser l'appareil aux  $\frac{3}{4}$  des caissettes.
- Piquer de quelques mûres.
  
- Enfourner pour 20 min.

*Bon appétit !*